

Menus de la semaine du 24 au 28 juin 2024



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Les menus sont établis en collaboration avec une diététicienne et les repas préparés par la cuisine centrale du CCAS

Une cantine engagée

1. favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ;
2. renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation afin de remettre les productions locales au cœur du territoire en développant l'approvisionnement par les circuits courts ;
3. lutter contre le gaspillage alimentaire.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé	Melon		Salade de tomate, cœur de palmier, maïs	Œuf mimosa
Plat principal 	M Sauté de veau M Filet de poisson vapeur	Gratin de poisson		Quenelles sauce forestière	M Jambon braisé M Paupiette de poisson
Légumes 	Ratatouille	Torsades		Riz	Gratin de fenouil
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
Dessert 	Pêche au sirop	Fruits		Crème renversée	Fruits

M Menu rouge : viande/poisson

M Menu bleu : poisson

Produit bio	Appellation Origine Protégée (AOP)	Haute Valeur Environnemental (HVE)	Pêche durable (MSC)	Indication Géographique Protégée (IGP)
				