

Menus de la semaine du 01 au 5 juillet 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 	Salade de lentilles, feta	Melon		Salade verte, croutons	Bâtonnets légumes (carottes, concombre, tomates cerises)
Plat principal 	Filet de poisson sauce aïoli (froid)	■ Bœuf bourguignon ■ Poisson pané		Soufflé au fromage	■ Sandwich pain de mie / Jambon beurre ■ Sandwich pain de mie / mousse de thon
Légumes 	Courgettes	Tagliatelles		Haricots verts	chips
Produits laitiers 	Fromage	Laitage		Laitage	Yaourt à boire
Dessert 	Abricot sirop	Fruits		Pâtisserie	Compote à boire

■ **Menu rouge** : viande/poisson

■ **Menu bleu** : poisson

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