

Menus de la semaine du 16 au 20 septembre 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 	Macédoine à la mayonnaise	Lentilles à l'échalote		Carottes râpées	Concombre sauce yaourt
Plat principal 	M Cannellonis B Raviolis vege (épinards - ricotta)	Poisson meunière / citron		M Poulet rôti B Filet de poisson sauce hollandaise	Couscous aux boulettes végétales
Légumes 		Printanière de légumes		Julienne de légumes béchamel	Semoule
Produits laitiers 	Fromage	Laitage		Laitage	Fromage
Dessert 	Mousse citron	Fruits		Pâtisserie	Salade de fruits

M Menu rouge : viande/poisson

B Menu bleu : poisson

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