

# Menus de la semaine du 9 au 13 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
<b>Entrée</b> 	Betteraves à la feta	Crêpe au fromage		Salade de riz (poivrons, pois chiche, ciboulette)	Melon
<b>Plat principal</b> 	<b>M</b> Escalope de dinde sauce safran <b>M</b> Filet de poisson sauce safran	Filet de poisson sauce Nantua		Soufflé au fromage	<b>M</b> Godiveau <b>M</b> Omelette aux herbes
<b>Légumes</b> 	Ebly	Courgettes sautées		Haricots sautés	Purée de pomme de terre
<b>Produits laitiers</b> 	Fromage	Laitage		Laitage	Fromage
<b>Dessert</b> 	Flan nappé caramel	Fruits		Salade de fruits	Compote

**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)
