

# Menus de la semaine du 29 avril au 3 mai 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> 	<b>M</b> Salade strasbourgeoise <b>M</b> Salade PDT, oeufs	Carottes râpées		Salade verte, basilic, mozzarella	Flan asperge
<b>Plat principal</b> 	Saumon sauce langoustine	<b>M</b> Sauté de volaille Madras <b>M</b> Filet de colin au four		<b>M</b> Bœuf en carbonade <b>M</b> Poisson sauce crustacé	Lasagnes provençales
<b>Légumes</b> 	Printanière de légumes	Riz		Haricots sautés	
<b>Produits laitiers</b> 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
<b>Dessert</b> 	Fruits	Compote de pommes		Tiramisu	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)
