

Menus de la semaine du 13 au 17 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
Entrée 	Feuilleté Dubarry	Carottes râpées		Concombres feta	Salade printanière (batavia, radis long, emmental)
Plat principal 	M Godiveau M Filet de colin sauce nantua	Calamars		Quenelles sauce blanche	M Bœuf braisé M Filet de poisson sauce aneth
Légumes 	Blettes à la crème	Torsades		Riz	Petits pois
Produits laitiers 	Fromage	Laitage		Laitage	Fromage
Dessert 	Fruits	Compote		Fruits	Cake framboises

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)
		