

Menus de la semaine du 20 au 24 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 		Taboulé		Mâche aux ravioles	Avocat, thon et mayo
Plat principal 		 Nuggets volaille  Nuggets poisson		Œufs durs sauce Mornay	 Caillette chaude  Paupiette poisson
Légumes 		Purée d'artichaut		Aubergines braisées	Pomme de terre vapeur
Produits laitiers 		Laitage		Fromage	Laitage
Dessert 		Fruits		Moelleux chocolat	Fruits

 **Menu rouge : viande/poisson**

 **Menu bleu : poisson**

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