

Menus de la semaine du 2 au 6 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 	Taboulé	Tomates, mozzarella		Salade verte, emmental	Tarte aux fromages
Plat principal 	Nuggets de poisson	Gratin de poisson		M Bœuf braisé M Filet de poisson vapeur	 Omelette
Légumes 	Ratatouille	Torsades		Purée de patate douce	Brocolis à la crème
Produits laitiers 	Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
Dessert 	Compote	Fruits		Glace	Fruits

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

M **Menu rouge** : viande/poisson

M **Menu bleu** : poisson