

Menus de la semaine du 11 au 15 novembre 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 		Crêpe champignons		Salade verte aux croutons	Betteraves, maïs, vinaigrette
Plat principal 		Poisson meunière / citron		M Cuisse de poulet rôti M Poisson sauce citron	Flan de courgette et parmesan
Légumes 		Poêlée de légumes (choux fleur, brocolis, carottes)		Blettes sautées	Pepinettes sauce tomate
Produits laitiers 		Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
Dessert 		Cocktail de fruits		Pâtisserie (tarte au citron)	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)
				