

Menus de la semaine du 07 au 11 octobre 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 	Tarte au fromage	Chou-fleur vinaigrette		Salade verte, emmental, radis	Carottes râpées
Plat principal 	M Sauté de veau M Nuggets de blé	M Poulet rôti M Poisson vapeur		Omelette aux champignons	Poisson meunière
Légumes 	Gratin de poireaux	Coquillettes sauce tomate / basilic		Lentilles au jus	Purée de potiron
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Laitage
Dessert 	Compote de pommes	Fruits		Gâteau au chocolat / crème anglaise	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)
				