

Menus de la semaine du 4 au 8 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Taboulé	Lentilles en salade		Batavia (champignons, chèvre)	Céleri vinaigrette
Plat principal 	Filet de lieu sauce crustacés	M Sauté de veau aux herbes M Filet de merlu au four		Quenelles sauce au poireaux	M Emincé de volaille au jus M Colin vapeur
Légumes 	Carottes sautées	Epinards sauce mornay		Riz	Gratin dauphinois
Produits laitiers 	Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
Dessert 	Flan	Fruits		Pomme au four	Fruits

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

- favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ;
- 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 ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire.

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)
				