



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.

 **Menu rouge** : Viande/poisson
  **Menu bleu** : Poisson

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

Légende :

	Œufs et produits à base d'œufs		Anhydride sulfureux et sulfites		Crustacés et produits à base de crustacés		Lait et produits à base de lait
	Poissons et produits à base de poissons		Céréales contenant du gluten		Fruits à coque		Céleri et produits à base de céleri
	Moutarde et produits à base de moutarde		Soja et produits à base de soja		Mollusques et produits à base de mollusques		