

# Menus de la semaine du 30 septembre au 4 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.

**M Menu rouge : viande/poisson**

**M Menu bleu : poisson**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Betteraves, pois chiche	Œuf dur, mayonnaise		Cèleri rémoulade	Salade verte au thon, maïs
<b>Plat principal</b> 	<b>M</b> Saucisson brioché <b>M</b> Poisson meunière	Gratin de pâtes – épinards – chèvre – champignons		Poisson sauce aneth	<b>M</b> Bœuf bourguignon <b>M</b> Poisson sauce tomate
<b>Légumes</b> 	Carottes sautées			Haricots persillés	Pomme de terre vapeur
<b>Produits laitiers</b> 	Fromage	Laitage		Laitage	Fromage
<b>Dessert</b> 	Poire au sirop	Fruits		Pâtisserie	Fruits

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