

Menus de la semaine du 20 au 24 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Pois chiche en salade, poivrons, feta	Rillettes de thon aux fonds d'artichaut		Salade avocat vinaigrette	Carottes râpées, noix, raisins
Plat principal 	Filet de lieu dieppoise	M Bœuf braisé aux oignons M Filet de merlu sauce citron		Emincé végétal sauce basquaise	M Tartiflette aux lardons M Tartiflette sans lardons
Légumes 	Julienne de légumes	Macaronis		Flan de champignons	
Produits laitiers 	Fromage	Fromage à tartiner		Laitage	
Dessert 	Poire au sirop	Fruits		Tarte poire – Frangipane	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

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

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