

Menus de la semaine du 29 avril au 3 mai 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 	M Salade strasbourgeoise M Salade PDT, oeufs	Carottes râpées		Salade verte, basilic, mozzarella	Flan asperge
Plat principal 	Saumon sauce langoustine	M Sauté de volaille Madras M Filet de colin au four		M Bœuf en carbonade M Poisson sauce crustacé	Lasagnes provençales
Légumes 	Printanière de légumes	Riz		Haricots sautés	
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
Dessert 	Fruits	Compote de pommes		Tiramisu	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)
				