

Menus de la semaine du 27 au 31 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 Saucisson, cornichon B Surimi	Carottes râpées		Tomates, feta	Salade verte aux œufs durs
Plat principal 	M Cuisse de poulet rôti B Poisson pané	Paella poisson / crustacés		M Osso bucco veau B Cubes de poisson au lait de coco	Pâtes bolognaise végétale
Légumes 	Courgettes en gratin			Brocolis en persillade	
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
Dessert 	Fruits	Compote rhubarbe		Clafouti myrtilles	Cocktail de fruits

M Menu rouge : viande/poisson

B Menu bleu : poisson

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