

Menus de la semaine du 17 au 21 juin 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 	Salade de riz, miettes surimi, petits pois	Betteraves vinaigrette, feta		Carottes râpées	Tomates cerises, œufs durs
Plat principal 	M Cuisse poulet rôti B Falafels	M Bœuf braisé B Filet de poisson à la diable		Filet de cabillaud	Parmentier végétarien (lentilles, tomate)
Légumes 	Courgettes	Mijotée de haricots blancs		Flan de poivrons, tomates	
Produits laitiers 	Fromage	Fromage		Laitage	Laitage
Dessert 	Fruits au sirop	Fruits		Tarte aux fruits	Glace

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)
				