



Lundi 05 mai	Lundi 12 mai	Lundi 19 mai	Lundi 26 mai
Salade verte Escalope de poulet Basquaise VF Riz BIO Liégeois café BIO	Friand au fromage Salade verte Omelette aux petits pois Pomme BIO	Pamplemousse Cubes de saumon MSC aux herbes Courgettes sautées BIO Fromage BIO	<u>Menu végétarien</u> Concombre vinaigrette Pâtes Mexicaines BIO Les 2 vaches vanille BIO
Mardi 06 mai	Mardi 13 mai	Mardi 20 mai	Mardi 27 mai
Taboulé Chipolatas (porc) VF Brocolis BIO à la crème BIO Orange BIO	Concombre vinaigrette Filet de poisson MSC sauce aux poivrons Pommes de terre vapeur Camembert BIO	Salade de riz Cuisse de poulet VF Epinards à la crème BIO Fruit BIO	Asperge vinaigrette Rôti de bœuf VF Carottes vichy à la crème BIO Fruit BIO
Jeudi 08 mai	Jeudi 15 mai	Jeudi 22 mai	Jeudi 29 mai
<u>Férié</u>	Radis beurre Pâtes à la bolognaise (Bœuf VF) Fruit BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade verte à l'œuf Gratin Dauphinois au gruyère râpé BIO Fruit BIO	<u>Férié</u>
Vendredi 09 mai	Vendredi 16 mai	Vendredi 23 mai	Vendredi 30 mai
<u>Menu végétarien</u> Salade fraîcheur Boulettes de soja sauce tomates Boulgour Poire en sirop	<u>Menu végétarien</u> Courgettes râpées BIO Falafels (pois chiches et fèves) Haricots verts BIO Mousse au chocolat BIO	Salade Libanaise Rôti de dinde VF Champignons de Paris sautés Semoule nappage caramel BIO	<u>Pont de l'Ascension</u>

Les menus peuvent varier de façon exceptionnelle en fonction des arrivages de marchandises

A la cantine,

Du mieux dans l'assiette associé à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis la rentrée, à la cantine de notre commune, les professionnelles de la cuisine centrale s'attachent à augmenter la qualité des repas. Du mieux dans l'assiette, c'est plus de produits « bio », plus de produits labellisés rouge ou bénéficiant d'une appellation spécifique (origine AOP ou AOC, indication géographique à haute valeur ou écolabel « pêche durable »). Cet effort quotidien s'inscrit dans la volonté de promouvoir « le mieux manger ».

Parallèlement, de nombreuses actions de pesées (dernières en date durant la quinzaine avant les vacances de Toussaint), de sensibilisation journalière des enfants, d'attitude positive face à la consommation, permettent de réduire significativement la quantité des déchets des repas et favoriser ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire.

