

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
carottes râpées poulet rôti haricots à la tomate petit suisse nature compote	endives aux noix galette de céréales poêlée de légumes fromage gâteau à la pêche	velouté de légumes dos de colin au citron riz tome noire pomme	macédoine veau marengo haricots verts fromage portion galette des rois
lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
céleri rémoulade rôti de porc pâtes fromage portion mousse au chocolat	boulgour en salade bœuf en daube brocolis fromage blanc banane	choux rouge œuf florentine yaourt velouté gâteau aux pommes	betterave mayo chipolata lentilles camembert poire
lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
velouté au potiron poisson pané gratin de choux fleur fromage portion orange	salade haricots verts tomate porc à la moutarde flageolet fromage cocktail de fruits - gâteau	salade coleslaw blanquette de dinde petits pois emmental banane	salade verte, olives, maïs blé bolognaise végété - râpé yaourt sucré tarte aux prunes
lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Salade piémontaise crousty fromage gratin de légumes petit suisse aux fruits clémentine	choux blanc dés de mimolette paëlla poulet - chorizo liégeois vanille	endive et dés de fromage bœuf au curry haricots beurre gâteau au chocolat	rosette médaillon de merlu à la provençale coquillettes fromage blanc aux framboises fruit de saison

Élaboration des menus et confection des repas par le CPPIE de Bourgogne, approvisionnement en produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique.

La composition des menus et la liste des producteurs sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements.

Producteurs et fournisseurs locaux :

boulangeries d'Épinac, Pro à Pro à Nuit St Georges, J.P. Raze (abattoir de l'Autunois), Passion Froid à Chevigny St Sauveur, Ribas Autun, Sapam Chalon sur Saône, fromagerie Develay à Antully

Signification des logos :

- Produit local
- Viande française abattue à Autun
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Plat fait maison

renseignements CPPIE
www.cpie-pays-de-bourgogne.com

Toute la restauration scolaire sur
www.grandautunoismorvan.fr/restauration-scolaire

Communauté de communes du Grand Autunois Morvan
Pôle de services de proximité d'Épinac - Place Charles de Gaulle - 71360 Épinac
Téléphone : 03 85 82 10 12 - pole.epinac@grandautunoismorvan.fr