

Servi dans les cantines Autunoises, Antully, Auxe, Broye, Charbonnat, Chissey en Morvan, Curgy, Dracy St Loup, Epinac, Igornay, La Celle en Morvan, La Grande Verrière, La Tagnière, Monthelon, St Léger du Bois, St Léger sous Beuvray, St Gervais sur Couches, St Maurice les Couches, St Sermin du Plain, Sommant, Sully et Tavernay

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade verte Lasagnes de légumes Yaourt Muffin	Céleri rémoulade Colin persillé Risotto de légumes Fromage Beignet aux pommes	Taboulé Bœuf braisé sauce champignons Brocolis Camembert Fruit	Saucisson sec Blanquette de dinde Pommes noisettes Fromage Fruit
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
LUNDI DE PENTECÔTE	Melon Tortilla Salade verte Yaourt nature Gâteau Basque	Salade de tomates Saucisse à la tomate Pommes sautées Fromage blanc Fruit	Terrine de légumes Poulet rôti Haricots verts Fromage de chèvre Compote de fraises
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Melon Longe de porc Purée Vache qui rit Fruits au sirop	Carottes râpées Omelette Duo de haricots Cantadou Paris Brest	Concombre à la crème Boulettes sauce champignons Spaghettis Fromage Yaourt	Radis / Beurre Filet de poisson à la Provençale Gratin de courgettes Gouda Fruit
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Pommes de terre au thon Poulet Basquaise Riz Fromage Fruit	Terrine de campagne Paupiette de veau Petits pois / Carottes Petit Louis Compote	Pastèque Raviolis de légumes Fromage Tarte aux pommes	Salade de quinoa Goulash Carottes Fromage Fruit
Lundi 30	Mardi 1er juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Macédoine de légumes Blanquette de poisson Choux-fleurs Fromage de chèvre Fruit	Terrine de légumes Jambon blanc Coquillettes à l'emmental Fromage blanc à la vanille	Salade Coleslaw Emincé à la crème Pommes rissolées Fromage Crème dessert chocolat	Menu Spécial Vacances

La composition des menus et la liste des producteurs sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements. La CCGM s'engage dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique.

Signification des logos :

Produit local de Bourgogne-Franche-Comté

Viande française abattue à Autun

Viandes origine U.E.

Viandes bovines, ovines, porcines, volailles origine France

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat fait maison

Élaboré à partir de légumes frais

Oeufs pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France

Producteurs et fournisseurs locaux :

Viandes locales : SAS André et Raze à l'abattoir d'Autun, la Ferme du Cluselier à St Forgeot, Jennifer MICHEL : Volailles de nos Régions

Fruits et légumes : Ribas à Autun, Pomona Terre Azur

Légumes bio locaux : La ferme des Z'amis à Laizy, Jardin Bio des 4 saisons à Autun, Les Champs du Loup à Dracy St Loup, Les Vers de Bière à Broye, Michon Thomas à Mesvres, Voillot Fabrice à Charbonnat, Brendel Florian à Charbonnat, Bouchot Pierre à St Vallier (71), Wiart Julien à St Prix

Yaourts au lait entier, fromages de chèvre et de vache : EARL de la Chèvrerie des Terres Chaudes à la Boulaye, Gaec des Roies à Charbonnat, EARL Bazot à Monthelon, Gaec Bois St Romain à Tavernay, Develay Ludovic à Antully, Gaec de la Ferme de Roussillon, EARL des Montigots à la Celle en Morvan, Gaec du Chaudron à Anost

Pain : Boulangerie BENZAABAR à Autun, La Petite Boulangerie du Morvan approvisionne La Grande Verrière, Monthelon et St Léger Sous Beuvray

Pain d'épices : Les ruchers du Morvan à Château-Chinon, Chatillon Isabelle à Autun

Produits du Morvan : Confitures SARL Fine Food à la Celle En Morvan, Caramel Beurre salé de Tata Gâto à Recluse, Pâtes fraîches de GAEC Joly à la Lutharne