

Servi dans les cantines Autunoises, Antully, Auyx, 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 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte Hachis parmentier Samos Dessert	Salade Coleslaw Poulet rôti Frites Chaussée au moine Crème dessert	Céleri rémoulade Œufs à la Florentine Fromage Paris Brest	Betteraves rouges Sauté de veau Printanière de légumes Petit suisse Tarte
<b>Lundi 17</b>	<b>Mardi 18</b>	<b>Jeudi 20</b>	<b>Vendredi 21</b>
Macédoine de légumes Bœuf braisé Carottes Vache qui rit Eclair au chocolat	Pâté de foie Cordon bleu Duo de haricots Cantadou Fruit	Terrine de légumes Spaghettis Bolognaise de légumes Fromage blanc vanille Biscuit	Carottes râpées Bœuf Pâtes Fromage de chèvre Yaourt
<b>Lundi 24</b>	<b>Mardi 25</b>	<b>Jeudi 27</b>	<b>Vendredi 28</b>
Saucisson sec Navarin d'agneau Purée Port Salut Fruit	Salade d'endives Jambon blanc Coquillettes Fromage Flan pâtissier	Salade de tomates au basilic Omelette Pommes rissolées Fromage blanc Gâteau Basque	Salade Piémontaise Poulet chasseur Poêlée de légumes Fromage Demi-sel Fruit
<b>Lundi 31</b>			
Radis /Beurre Paupiette de veau Petits pois / Carottes Fromage Beignet aux pommes			

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande française abattue à Autun



Plat fait maison

Origine U.E.



Viandes origine U.E



Élaboré à partir de légumes frais



Viandes bovines, ovines, porcines, Volailles, Origine 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 Reclesne, Pâtes fraîches de GAEC Joly à la Lutharne