































Servi dans les cantines Autunoises, Antully, Auxe, Broye, Charbonnat, Chissey en Morvan, Cury, 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 Hachis Parmentier Petit suisse aux fruits Eclair au chocolat 	 Pâté de campagne Filet de poisson meunière Carottes  Fromage Fruit	 Taboulé Quenelle  Riz Fromage Fruit	 Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon Poêlée de légumes Fromage Crème dessert vanille 
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Pastèque Poulet  Frites Fromage blanc vanille Muffin	Salade de pâtes Omelette  Haricot verts Kiri  Fruit	Macédoine de légumes Merlu au beurre citronné  Brocolis Emmental Fruit	  Betteraves  Navarin d'agneau Flageolets  Camembert Tarte Normande
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
 Haricots verts en salade Tortellinis au fromage Yaourt aromatisé Paris Brest	Pâté de foie/Cornichons Cordon bleu Petits pois /Carottes Fromage Fruit	  Tomates en salade Daube de bœuf  Pâtes Fromage de vache Brioche / Confiture	 Carottes râpées  Sauté de dinde Poêlée de courgettes  Samos Gâteau de semoule
Lundi 23	Mardi 24	jeudi 26	Vendredi 27
 Friand au fromage Saucisses  Lentilles Fromage Fruit	Terrine de légumes Lasagnes ricotta Port Salut Choux à la crème	  Filets de maquereaux Emincé de porc  Purée Rondelé  Fruit	Saucisson sec / Cornichons Paupiette de veau  Haricots beurre Fromage Salade de fruits
Lundi 30			
 Tomates / Œuf dur Sauté de veau  Poêlée de légumes Fromage Mousse au chocolat 			

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



Viande d'origine UE



Élaboré à partir de légumes frais



Viances bovines, ovines, porcines, volailles origine France

Producteurs et fournisseurs locaux :

Viances 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

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 Grande Verrière , Monthelon, St Léger Sous Beuvray

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

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