

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 Sernin du Plain, Sommant, Sully et Tavernay

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade verte Lasagnes de légumes Fromage blanc vanille Muffin	 Carottes râpées  Bœuf Bourguignon Coquillettes Yaourt aux fruits	FÉRIÉ	Friand au fromage Colin persillé  Choux-fleurs Fromage Fruit
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Radis/Beurre  Saucisses  Lentilles  Fromage  Yaourt	Melon Brandade de morue Fromage Flandise	 Taboulé Omelette  Haricots verts Fromage  Fruit	Origine U.E.  Saucisson sec  Rissollette de veau  Spaghettis Faisselle Fruit
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade verte Hachis Parmentier  Rondelé  Crème dessert chocolat	 Salade Coleslaw Steak haché Poêlée de légumes Vache qui rit  Tarte Normande	 Pâté de foie  Poulet Basquaise  Riz Fromage Fruit	 Macédoine Goulash  Brocolis Fromage Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
 Pâté de campagne  Paupiette de veau champignons  Purée Fromage Fruit	 Salade de haricots verts Cordon bleu  Carottes  Chanteneige Compote fraise	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

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



Œufs 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 Reclesne, Pâtes fraîches de GAEC Joly à la Lutharne