









Servi dans les cantines Autunoises, Anost, 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 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
   <p>Terrine de légumes Saucisses Lentilles Gouda Fruit</p>	   <p>Céleri rémoulade Tortellinis au fromage Petit Suisse Beignet chocolat</p>	   <p>Carottes râpées Tomate farcie Riz pilaf Yaourt Biscuit</p>	    <p>Salade Coleslaw Filet de poisson beurre persillé Poêlée Forestière Babybel Éclair vanille</p>
VACANCES DU 06 AVRIL AU 17 AVRIL 2026			
  			
Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
    <p>Friand Fromage Sauté de porc Purée Chanteneige Fruit</p>	  <p>Taboulé Omelette Haricots verts Fromage Fruit</p>	   <p>Saucisson cuit / Cornichons Poulet Basquaise riz Rondelé Fruit</p>	    <p>Radis / Beurre Colin sauce Bonne Femme Carottes Fromage de chèvre Tarte au chocolat</p>
Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	
  <p>Pâté de campagne Blanquette de dinde Choux fleurs Chaussée au moine Fruit</p>	   <p>Carottes râpées Boulettes de légumes Semoule couscous Samos Éclair</p>	  <p>Salade de quinoa et légumes Cordon bleu de dindonneau Coquillettes Port salut Compote</p>	


Signification des logos :


 Produit local de Bourgogne-Franche-Comté


 Viande française abattue à Autun


 Viandes bovines, ovines, porcines, volailles Origine France


 Viandes origine U.E

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Plat fait maison

 Poisson issu de la pêche durable

 Élaboré à partir de légumes frais

 Œuf pondu 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, 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 Chèverrie 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