

Servi dans les cantines de Autun, Antully, Broye, Charbonnat, Chissey, Curgy, Dracy, Sommant, La Grande Verrière, La Celle en Morvan, La Tagnière, Monthelon, Epinac, Sully, St Léger du Bois, St Sernin du Plain

		<b>Jeudi 02</b>	<b>Vendredi 03</b>
		 Taboulé Bourguignon Brocolis Camembert Fruit  	 Radis / Beurre Raviolis de légumes Yaourt Tarte aux pommes 
<b>Lundi 06</b>	<b>Mardi 07</b>	<b>Jeudi 09</b>	<b>Vendredi 10</b>
Férié	Salade verte Lasagnes Yaourt Muffin 	Saucisson sec Poulet rôti Pommes rissolées Fromage de chèvre Fruit  	Salade de haricots verts Boulettes de bœuf Coquillettes Fromage blanc Fruit  
<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>
Melon Longe de porc Purée Vache qui rit Crème dessert   	Carottes râpées Omelette Duo de haricots Cantadou Fruits au sirop  	Concombre à la crème Filet de poisson aux petits légumes Fromage de vache Riz au lait 	Macédoine de légumes Bœuf braisé Carottes Gouda Fruit   
<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>
Céleri rémoulade Quenelle sauce aurore Riz Tartare Éclair au chocolat 	Salade verte Saucisses Lentilles Petit moulé aux noix Ananas 	Salade de tomates au basilic Paëlla Fromage blanc Biscuit  	Salade risoni au thon Filet meunière Poêlée de légumes Cantafrais Fruit  
<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Jeudi 30</b>	<b>Vendredi 01 juillet</b>
Terrine de campagne Blanquette de poisson Choux-fleurs Fromage de chèvre Fruit 	Quiche lorraine Paupiette de veau Petits pois / Carottes Petit Louis Fruit 	Melon Tortillas Salade verte Yaourt nature Gâteau Basque 	Radis / Beurre Goulash Pommes sautées Fromage Compote     
<b>Lundi 04 juillet</b>	<b>Mardi 05 juillet</b>	<b>Jeudi 07 juillet</b>	
Pommes de terre au thon Rissollette de veau Haricots verts Fromage Fruit 	Terrine de légumes Jambon blanc Coquillettes à l'emmental Fromage vanille 	Œuf mayonnaise Couscous / Boulettes Légumes Kiri Fruit 	

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 bovine française sous AOC Bœuf de Charolles		Élaboré à partir de légumes frais
	Viandes bovines, ovines, porcines, volailles origine France		Viandes origine U.E.

### Producteurs et fournisseurs locaux :

**Viandes locales :** Jean philippe Raze Abattoir d'AUTUN, la ferme du Cluselier à St Forgeot  
**Fruits et légumes :** Ribas à Autun, Pomona Terre Azur  
**Légumes bio locaux :** La ferme des Z'amis de LAIZY, le jardin bio des 4 saisons à Autun, Le Champs du Loup à Dracy St Loup, Brendel Florian à Charbonnat  
 Yaourts au lait entier, fromages de chèvres : EARL de la Chèvrerie des Terres Chaudes à la Boulaye, GAEC des Roies à Charbonnat, GAEC Bazot à Monthelon, GAEC Bois St Romain à Tavernay, Develay Ludovic à Antully, GAEC de la Ferme de  
**Pain :** Boulangerie Alain Guillon à Autun  
**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