

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

du 09 AU 13 MAI 2022

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE

Entrée

Plats

Fromage

Dessert

LUNDI

Buffet d'entrée

Sauté de porc
Semoule BIO

Fromage **BIO,IGP,AOP** autre
ou
Yaourt **bio**

Salade de fruits
Ou
Fruits de saison

MARDI

Buffet d'entrée

Filet de merlu MSC
Riz Camargue BIO

Fromage **BIO,IGP,AOP** autre
ou
Yaourt **bio**

Fraise
Ou
Fruits de saison

MERCREDI

Buffet d'entrée

Escalope de dinde
Petits pois

Fromage **BIO,IGP,AOP** autre
ou
Yaourt **bio**

Banane chocolat
Ou
Fruits de saison

Tour de nos région

Salade Auvergnate

Truffade

Saint Nectaire

Flognarde aux pommes

Auvergne

VENDREDI

Buffet d'entrée

Navarin
Ou végétarien
Flageolets

Fromage **BIO,IGP,AOP** autre
ou
Yaourt **bio**

Fromage blanc
Ou
Fruits de saison

Pain LABEL ROUGE
Boulangerie d'Isigny sur Mer



Loi EGALIM
Lutte contre le gaspillage alimentaire
* 1er Novembre 2019 1 menu végétarien par semaine
* 1er janvier 2020 interdiction ustensiles plastique à usage unique, interdiction des bouteilles d'eau plastique,
* 1er janvier 2022 50 % de produits de qualité dont 20% minimum bio et 30% minimum de produits labélisés

Résultat 2021
50 % de produits sans label
30% de produits avec label
20% de produits bio
Que nous avons servis à la restauration du collège VAL D'AURE
Depuis JANVIER 2022 à fin mars
30 % AVEC LABEL
26 % BIO
44 % SANS LABEL