

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 18 au 22/11

JOUR DE LA SEMAINE	Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement où autres motifs			
	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Surimi mayonnaise Salade céleri/pommes/fromage	Steak de bœuf Tagliatelle	Brie	Liégeois
MARDI	Potage	Poulet basquaise Semoule	Camembert	Entremet vanille/chocolat
MERCREDI	Salade composée	Crousti'fromager Haricots verts	Vache qui rit	Compote
JEUDI	Carottes râpées	Tartiflette Salade	Yaourt 	Salade de fruits
VENDREDI	Toast chèvre Concombre	Poisson Gratin choux-fleurs et brocolis	Petit suisse	Fruits frais

Quelques infos

Loi EGALIM
 Au moins 60% de produits durables et de qualité dont 20% de bio,
 1 menu végétarien par semaine obligatoire depuis 2019
 Interdiction du plastique jetable depuis 2020
 Lutte contre le gaspillage obligatoire depuis 2020

GERMCMN loi de 1999 lutte contre le surpoids et l'obésité
 Sur 4 semaines de menus consécutifs
 10 légumes verts mini, 10 féculents maxi,
 Limiter le sucre et le gras
 4 fritures maxi sur 20 repas (frites, panure etc)
 3 pâtisseries maxi sur 20 repas,
 Voir sur le site du collège - restauration

Résultat du mois précédent



AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 COMMERCE EQUITABLE
 INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE





PECHE DURABLE
 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
 SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE





LABEL ROUGE
 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE





VEGETARIEN
 REGION ULTRAPERIPHERIQUE




PRODUIT FERMIER
 APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE




