



# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 06/01 au 10/01

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	Macédoine de légumes	Gratin de pâtes	Camembert	Yaourt aux fruits
MARDI	Carottes râpées	Cordon bleu Poêlée de légumes	Petits suisses	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Friand au fromage	Rôti de porc Haricots verts	Yaourt 	Flan
VENDREDI	Salade de cervelas	Poisson à la crème Pommes de terre	Fromage emballé, ou Yaourt 	Compote de pommes
<b>Quelques infos</b>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Modification possible selon livraison ou imprévu</p>	

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

