


PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 09/12 au 13/12


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	Salade de pommes de terre	Sauté de porc Flageolets	Camembert, ou Yaour 	Liégeois caramel
MARDI	Taboulé	Omelette au fromage Pommes de terre	Yaourt 	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Quiche lorraine	Cuisse de poulet Poêlée de légumes	Yaourt 	Gâteau au chocolat
VENDREDI	Carottes râpées	Paupiette de veau Petits pois	Fromage emballé 	Flamby
Quelques infos	<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 
 CERTIFICATION CE2+ 

VEGETARIEN 
 REGION ULTRAPERIPHERIQUE 

PRODUIT FERMIER 
 APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE 