

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 16/12 au 20/12

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	Cevelas/pommes de terre	Poisson à la crème Jardinière de légumes	Brie, ou Yaour 	Mousse au chocolat
MARDI	Concombre vinaigrette	Sauté de porc Tagliatelles	Yaourt 	Compote
MERCREDI				
JEUDI	Mousse de canard/Toast Saumon fumé	Sauté de chapon sauce forestière Fagot d'haricots verts Pommes duchesses	Duo de fromages 	Bûche de Noël
VENDREDI	Friand	Ravioli	Fromage emballé, ou Yaour 	Fruits
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 su 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 

