

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 01/09 au 05/09

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	Melon	Cordon bleu Pâtes	Fromage	Crème dessert
MARDI	Salade marco polo	Paupiette de veau Haricots verts	Yaourt 	Glace
MERCREDI			Fromage	
JEUDI	Crudité	Rôti de porc Poêlée de légumes	Fromage	Crêpe au nutella ou sucre
VENDREDI	Crudité	Poisson crème Riz	Fromage emballé	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





VEGETARIEN
REGION ULTRAPERIPHERIQUE




PRODUIT FERMIER
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE




