

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 15/09 au 19/09

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement où autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Pâté de campagne	Escalope à la crème Haricots verts	Yaourt 	Compote
MARDI	Melon	Omelette Pommes sautées	Fromage	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Crudité	Potatoes burger Purée de potiron	Fromage	Tiramisu
VENDREDI	Crudité	Spaghetti bolognaise Salade verte	Fromage emballé	Yaourt

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

GERMCON 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

Modification possible selon livraison ou imprévu

AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
 COMMERCE ÉQUITABLE 
 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE 

PECHE DURABLE 
 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE 
 SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE 

LABEL ROUGE 
 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE 
 CERTIFICATION CE2+ 

VEGETARIEN 
 REGION ULTRAPERIPHERIQUE 

PRODUIT FERMIER 
 APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE 

