

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 22/09 au 26/09

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	Salade PDT et cervelas	Sauté de poulet au citron Petits pois	Fromage	Yaourt
MARDI	Feuilleté au comté	Steak haché Haricots verts	Yaourt 	Compote
MERCREDI				
JEUDI	Crudité	Rougail de saucisses Riz	Yaourt 	Ananas chantilly
VENDREDI	Crudité	Colin pané PDT vapeur	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 
 CERTIFICATION CE2+ 

VEGETARIEN 
 REGION ULTRAPERIPHERIQUE 

PRODUIT FERMIER 
 APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE 

