

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 29/09 au 03/10

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	Beignet calamars	Escalope à la milanaise Ratatouille/Semoule	Yaourt 	Fruits
MARDI	Melon	Cervelas obernois Duo de carottes	Fromage	Crème dessert
MERCREDI				
JEUDI	Crudité	Chili sin carne Riz	Yaourt 	Tarte aux pommes
VENDREDI	Crudité	Poisson à la crème PDT	Froamge 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 GERMCN 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 Modification possible selon livraison ou imprévu			

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




