

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 06/10 au 10/10

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	Tomate mozzarella	Pâtes carbonara	Fromage	Glace
MARDI	Samoussa légumes	Poisson à la crème Gratin de choux-fleurs/PDT	Fromage	Yaourt à boire
MERCREDI				
JEUDI	Crudité	Kebab Frites	Yaourt	Crumble
VENDREDI	Crudité	Nuggets végétarien Haricots verts	Fromage emballé	Fruits
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



