

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 13/10 au 17/10

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	Tartine de chèvre	Croustill' fromages Petits pois	Yaourt 	Compote
MARDI	Salade strasbourgeoise	Poisson pané Ratatouille/Semoule	Fromage	Fromage blanc
MERCREDI				
JEUDI	Saucisson à l'ail	Sauté de dinde Purée	Fromage	Crème brûlée
VENDREDI	Carottes râpées	Ravioli Salade	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 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 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 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



