






PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 26/01 au 30/01

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	Rillettes de thon 	Steak de veau Haricots verts/Semoule	Chèvre	Flamby
MARDI	Saucisson à l'ail 	Blanquette de poisson Riz/Julienne de légumes 	Yaourt  	Crumble aux pommes 
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Tartiflette Salade verte 	Yaourt  	Fruits
VENDREDI	Taboulé	Omelette aux fromages Pâtes/Poêlée 	Fromage emballé	Crème dessert
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>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 sur 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



VEGETARIEN

REGION ULTRAPERIPHERIQUE



FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX

