

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 ou autres motifs | | | | |
|--------------------|---|--|--|--|--|
| | Entrée | Plats | Fromage | Dessert | |
| LUNDI | Rillette 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 su 20 repas (frites, panure etc) 3 pâtisseries maxi sur 20 repas, Voir sur le site du collège - restauration</p> | Modification possible selon livraison ou imprévu | | |

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PECHE DURABLE



LABEL ROUGE



VEGETARIEN



PRODUIT FERMIER



COMMERCE EQUITABLE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



REGION ULTRAPERIPHERIQUE



APPELATION ORIGINALE CONTROLEE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX

