




# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 02/02 au 06/02

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	Pâté de foie	Noix de joue Haricots verts/riz	Brie	Fromage sucré
MARDI	Radis/beurre	Fish and chips Frites	Yaourt  	Banane au chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Lasagnes bolognaise Salade verte 	Camembert	Crêpe 
VENDREDI	Beignets de calamar	Poulet Poêlée campagnarde/PDT	Fromage emballé	Fruits
Quelques infos	<div> <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> </div> <div> <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> </div> <div> <p>Modification possible selon livraison ou imprévu</p> </div>			

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

