

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 ou 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	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 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 
 CERTIFICATION CE2+ 

VEGETARIEN 
 REGION ULTRAPERIPHERIQUE 
 FAIT MAISON 

PRODUIT FERMIER 
 APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE 
 PRODUITS LOCAUX 