


PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 09/02 au 13/02

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	Surimi mayonnaise	Potatoes burger Poêlée carottes	Emmental	Compote de pommes
MARDI	REPAS NOUVEL AN CHINOIS			
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Rougail saucisses Semoule/Ratatouille	 Petits suisses	Salade de fruits
VENDREDI	Crêpe au fromage	Ravioli Salade verte	Fromage emballé	Fruits
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>		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

FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

PRODUITS LOCAUX

