








PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 02 au 06/03

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Macédoine de légumes 	Cervelas Pâtes / carottes	Camembert	Compote
MARDI	Pâté de campagne 	Dos de colin Riz / poireaux 	Trappe 	Yaourt aux fruits mixés
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Hachis parmentier Salade verte 	Petits suisses	Mousse au chocolat
VENDREDI	Crêpe au fromage 	Escalope à la crème Haricots verts / semoule 	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

GERMCMN 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



VEGETARIEN



REGION ULTRAPERIPHERIQUE



FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER





APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

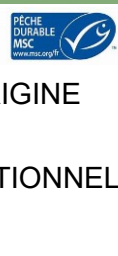
Du 09 au 13/03

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	Mais / tomates / avocats 	Cordon bleu Pâtes / courgettes 	Brie 	Crème dessert
MARDI	 Salade marco-polo	Sauté de porc Lentilles / carottes 	Chèvre 	Yaourt à boire
MERCREDI				
JEUDI	 Crudité	Omelette Potatoes / salade verte  	Yaourt  	Tarte aux pommes 
VENDREDI	Feuilleté au chèvre 	Poisson pané Riz / épinards 	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 su 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
COMMERCÉ ÉQUITABLE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PECHE DURABLE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
SPECIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



LABEL ROUGE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VEGETARIEN
REGION ULTRAPERIPHERIQUE
FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
PRODUITS LOCAUX



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 16 au 20/03




Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement où autres motifs				
JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Salade de riz au thon 	Escalope milanaise Ratatouille / semoule 	Emmental	Fromage blanc  
MARDI	Museau vinaigrette 	Poisson à la crème Pommes de terre / Carottes	Yaourt  	Beignets
MERCREDI				
JEUDI 	Crudité	Pizza aux fromages Salade verte 	Camembert 	Liégeois
VENDREDI	Œufs mayonnaise	 Spaghetti boulette	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 su 20 repas (frites, panure etc) 3 pâtisseries maxi sur 20 repas, Voir sur le site du collège - restauration</p>	

AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
COMMERCE EQUITABLE 
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE 

PECHE DURABLE 
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE 
SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE 

LABEL ROUGE 
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE 
CERTIFICATION 

VEGETARIEN 
REGION ULTRAPERIPHERIQUE 
FAIT MAISON 

PRODUIT FERMIER 
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE 
PRODUITS LOCAUX 

Modification possible selon livraison ou imprévu

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 23 au 27/03

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE

Entrée

Plats

Fromage

Dessert

LUNDI



Tomates



Pâtes aux fromages
Haricots verts



Tomme



Crème dessert

MARDI

Concombre / Mais

Palette à la diable
Purée



Yaourt



Compote

MERCREDI

JEUDI

Crudité

Kebab
Frites

Yaourt



Fruits

VENDREDI

Friand



Poisson
Riz / courgettes



Fromage emballé

Pancake



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 su 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



VEGETARIEN



REGION ULTRAPERIPHERIQUE



FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER



APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 30/03 au 03/04

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement où autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE

Entrée

Plats

Fromage

Dessert

LUNDI

Surimi mayonnaise



Paupiette de dinde
Lentilles / Carottes

Yaourt



Salade de fruits

MARDI



Carottes râpées



Nuggets
Semoule / ratatouille

Brie



Entremet

MERCREDI

JEUDI



Piémontaise

Rougail saucisse
Riz



Yaourt



Fruits

VENDREDI

Friand



Poisson pané
Pâtes / légumes

fromage emballé

Fromage blanc vanille



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 su 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



VEGETARIEN



REGION ULTRAPERIPHERIQUE



FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER



APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE










PRODUITS LOCAUX



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

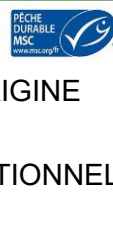
Du 06 au 10/04

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				
MARDI	 Pâté de campagne	 Steak haché Pâtes / haricots verts	 Yaourt	Compote
MERCREDI				
JEUDI	 Quiche lorraine	 Blanquette de poisson Riz / julienne de légumes	chèvre	 Gâteau au chocolat
VENDREDI	 Saucisson à l'ail	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 su 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
COMMERCÉ ÉQUITABLE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PECHE DURABLE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
SPECIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



LABEL ROUGE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VEGETARIEN
REGION ULTRAPERIPHERIQUE
FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
PRODUITS LOCAUX

