


PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 27/04 au 01/05

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	Friand au fromage	Poisson à la crème Haricots verts bio Semoule	Camembert	Compote de pommes HVE
MARDI	Salade mais, concombres, tomates	Poulet coco curry Riz IGP	Yaourt 	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Carottes (local) râpées	Jambon sauce champignons Petits pois carottes bio	Brie	Crème dessert
VENDREDI				
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>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 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
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 ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 04/05 au 08/05

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	Melon	Sauté de poulet Haricots verts bio Riz	Chèvre	Fromage blanc
MARDI	Pastèque	Hot dog Frites	Yaourt 	Compote de pommes HVE
MERCREDI				
JEUDI	Tomates (local)	Pâtes bolognaises Salade	Vache qui rit	Fruits
VENDREDI				
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>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</p>	<p>Modification possible selon livraison ou imprévu</p>	

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 11/05 au 15/05

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	Melon	Chipolatas / merguez Semoule Ratatouille	Yaourt 	Glace
MARDI	Pommes de terre vinaigrette	Poisson pané Pôlée de légumes	Tome catalane AOP	Entremet
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				
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>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 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
COMMERCE 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 18/05 au 22/05

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	Tomates (local)	Pâtes farcies sauce fromage Salade verte	Yaourt 	Compote de pommes HVE
MARDI	Melon	Escalope à la crème Petits pois	Emmental	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Celeri remoulade	Noix de jambon Frites	Trappe	Gâteau au chocolat
VENDREDI	Pastèque	Poisson Riz Choux-fleurs	kiri	Yaourt
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>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 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
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 ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 25/05 au 29/05

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				
MARDI	Macédoine de légumes	Escalope Semoule Ratatouille	Camembert	Glace
MERCREDI				
JEUDI	Melon	Lasagnes bolognaises Salade verte	Yaourt 	Fruits
VENDREDI	Pommes de terre vinaigrette	Nuggets végétariens Riz Haricots verts bio	Babybel	Yaourt à boire
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>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 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
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 ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX

