



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

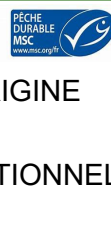
Du 01/06 au 05/06

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	Pastèque	Poulet Poêlée de légumes	Brie, ou Yaourt 	Crème dessert
MARDI	Salade de riz au thon	Poisson crème Semoule / Courgettes	Chèvre, ou Yaourt 	Mousse au chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Crudité	Pizza aux fromages Salade verte	Camembert, ou Yaourt 	Panna cotta
VENDREDI	Melon	Steak haché Pâtes / Carottes	Vache qui rit, ou Yaourt 	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
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

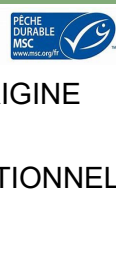
Du 08/06 au 12/06

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	Carottes râpées	Sauté de poulet Riz / Ratatouille	Tomme blanche, ou Yaourt 	Compote de pommes
MARDI	Saucisson à l'ail	Cordon bleu Haricots verts / Semoule	Trappe, ou Yaourt 	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Saucisse Frites	Emmental, ou Yaourt 	Roses des sables
VENDREDI	Tomates	Omelette au fromage Pâtes / salade verte	Kiri, ou Yaourt 	Glace
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
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 15/06 au 19/06

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	Melon	Pâtes aux fromages Salade	Emmental, ou Yaourt 	Banane chocolat
MARDI	Salade marco polo	Rôti de porc Petits pois	Mimolette, ou Yaourt 	Yaourt à boire
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Hachis parmentier Salade	Camembert, ou Yaourt 	Ile flottante
VENDREDI	Toast chèvre	Poisson Riz / Carottes	Vache qui rit, ou Yaourt 	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
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 22/06 au 26/06



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	Calamar	Steak haché Pâtes	Emmental, ou Yaourt 	Glace
MARDI	Œufs mayonnaise	Poisson pané Haricots verts	Brie, ou Yaourt 	Crème dessert
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Paëlla	Chèvre, ou Yaourt 	Fruits
VENDREDI	Crudités	Pizza au fromage Salade verte	Kiri, ou Yaourt 	Mousse au chocolat
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 
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 