

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 31/08 au 04/09

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				
MARDI	Melon	Nugget de poulet Pâtes / Carottes	Fromage, ou Yaourt 	Crème dessert vanille ou chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Paupiette Purée / Haricots verts	Fromage , ou Yaourt 	Beignet
VENDREDI	Crudités	Poisson Riz / Brocolis	Fromage, ou Yaourt 	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 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