

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

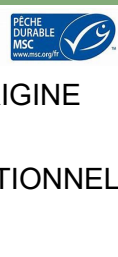
Du 21/09 au 25/09

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	Feuilleté hotdog	Steak haché Semoule / Haricots verts	Fromage, ou Yaourt 	Fruits
MARDI	Salade strasbourgeoise	Sauté de poulet Blé / Petits pois	Fromage, ou Yaourt 	Fromage blanc
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Rougail saucisse Ratatouille / Riz	Fromage , ou Yaourt 	poire chocolat / chantilly
VENDREDI	Crudités	Cordon fromager Pommes de terre / Carottes	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 PROTEGE
SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE



LABEL ROUGE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VEGETARIEN
REGION ULTRAPERIPHERIQUE



FAIT MAISON

PRODUIT FERMIER
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



PRODUITS LOCAUX

