

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 28/09 au 02/10

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	Beignet de calamar	Cuisse de poulet Pâtes / Courgettes	Fromage, ou Yaourt 	Glace
MARDI	Piémontaise	Poisson pané Semoule / Ratatouille	Fromage, ou Yaourt 	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Pizza aux fromages Salade verte	Fromage , ou Yaourt 	Roses des sables
VENDREDI	Crudités	Cervelas obernois Riz / Haricots verts	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

