

PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 02/11 au 06/11

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	Macédoine	Paupiette de veau Pâtes / Carottes	Fromage, ou Yaourt	Compote
MARDI	Saucisson à l'ail	Poisson pané Gratin pommes de terre / brocolis	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Potage	Rôti de porc Haricots verts / Semoule	Fromage , ou Yaourt	Roses des sables
VENDREDI	Concombre	Gnocchi sauce provençale	Fromage, ou Yaourt	Crème dessert
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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 09/11 au 13/11

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	Surimi mayonnaise	Steak haché Haricots verts / Semoule	Fromage, ou Yaourt	Yaourt aux fruits
MARDI	Carottes râpées	Poulet Frites	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Céleri remoulade	Omelette aux fromages Pâtes	Fromage , ou Yaourt	Gâteau au chocolat
VENDREDI	Quiche lorraine	Poisson Riz / Petits pois	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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 16/11 au 20/11

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	Pâté de foie	Bœuf bourguignon Pâtes	Fromage, ou Yaourt	Compote
MARDI	Piémontaise	Escalope à la crème Riz / Epinards	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Potage	Tartiflette Salade	Fromage , ou Yaourt	Fruits
VENDREDI	Crudités	Steak fromager Semoule / Ratatouille	Fromage, ou Yaourt	Yaourt à boire
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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 23/11 au 27/11

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	Radis	Saucisses Lentilles / Carottes	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MARDI	Taboulé	Sauté de poulet Potatoes / Haricots verts	Fromage, ou Yaourt	Entremet
MERCREDI				
JEUDI	Crudités	Poisson pané Riz / Carottes	Fromage , ou Yaourt	Fruits
VENDREDI	Crudités	Ravioli aux fromages Salade	Fromage, ou Yaourt	Compote
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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 30/11 au 04/12

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	Macédoine de légumes	Jambon braisé Pâtes / Pommes cuites	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MARDI	Crêpe au jambon	Poisson à la crème Semoule / Poireaux	Fromage, ou Yaourt	Liégeois au chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Potage	Œufs à la crème Pommes de terre / choux fleurs	Fromage , ou Yaourt	Fruits
VENDREDI	Surimi mayonnaise	Steak haché Petits pois / Blé	Fromage, ou Yaourt	Beignets
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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 07/12 au 11/12

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	Friand à la viande	Escalope à la crème Purée / Brocolis 	Fromage, ou Yaourt  	Fruits
MARDI	 Salade marco polo	Poisson pané Pâtes / Epinards  	Fromage, ou Yaourt  	Yaourt nature sucré bio 
MERCREDI				
JEUDI	Radis	Cassoulet 	Fromage , ou Yaourt  	Fruits
VENDREDI 	Crudités	Pizza aux fromages Salade verte 	Fromage, ou Yaourt  	Compote 
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 sur 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



PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 14/12 au 18/12

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	Poisson Riz / Brocolis	Fromage, ou Yaourt	Crème dessert
MARDI	Carottes râpées	Rôti de porc Pâtes / Petits pois	Fromage, ou Yaourt	Fruits
MERCREDI				
JEUDI	Mousse de canard Saumon fumé	Sauté de dinde sauce forestière Pommes noisettes / Haricots	Fromage , ou Yaourt	Buche de Noël
VENDREDI			Fromage, ou Yaourt	
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 sur 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