
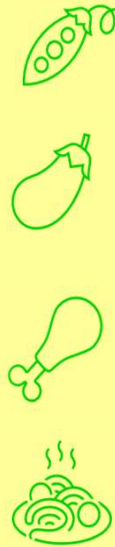


SEMAINE N° 40


Du 30 Septembre au 06 octobre 2024

lundi 30 septembre 2024

Œufs durs croustons
0
à la florentine
Yaourt nature 
Pomme




mardi 1 octobre 2024

Duo de crudités
0
Filet de limande crème paprika
0
Riz
Crème dessert 


jeudi 3 octobre 2024

Printemps


Steak haché
haché de thon
Coquillettes
Rouy
Liégeois chocolat 





vendredi 4 octobre 2024


Salade de quinoa
0
Poisson meunière & citron
0
Ratatouille
Fromage blanc 
Raisin


*** Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ***
*** Menus réalisés par une diététicienne diplômée ***
*** Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ***

 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

 = Produit Français

 = Produit issu de la pêche durable

 = Produit Européen



Les enjeux de la loi EGALIM

- au moins 20% de produits respectueux de l'environnement
- 30% de produits respectueux de l'environnement
- Un menu végétarien par semaine obligatoire
- Limitation de l'utilisation du plastique