

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI		MARDI 01/09	
		SALADE DE TOMATE	
		STEAK HACHE	
		POMMES RISSOLEES	
		COMPOTE	
JEUDI 03/09		VENDREDI 04/09	
FEUILLETE FROMAGE		OEUFS MAYONNAISE	
DOS DE COLIN MEUNIERE		RAVIOLIS ORIENTALS	
EPINARDS A LA CREME		AUX LENTILLES	
FROMAGE BLANC		FRUITS	

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

Pour la restauration : décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

La mention « nos viandes sont d'origine U.E est insuffisante.

2° Pour la viande bovine : « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;

3° Pour la viande porcine, ovine et de volaille : « élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1°.



Article R412-12 à R412-14 – C de la consommation

[illegible]