

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 46 (2022)



Maternelle

Lundi 14/11	Mardi 15/11	Mercredi 16/11	Jeudi 17/11	Vendredi 18/11
CAROTTE RAPEE AIL F 	COEUR DE PALMIER EN SALADE 	OEUF MAYO. SUR LIT DE SALADE 	SALADE DES ILES 	CELERI RAVE ET CHOU ROUGE
OMELETTE AUX COURGETTES 	FILET DE POULET AU JUS 	DOS COLIN SCE AU BEURRE BLC 	COLOMBO DE POULET 	POISSON FRAIS DU JOUR
POMMES DE TERRE BOULANGERE 	HARICOT BEURRE AU BEURRE 	RIZ BIO AU BEURRE 	RIZ CREOLE BIO 	POMMES DE TERRE SAUTÉES
YAOURT SUCRE FROM 	FOURNOLS 	RONDELE NATURE 	YAOURT NATURE FROM 	CHANTENEIGE
KIWI FRUIT 	FLAN AU CAFE 	FRUIT DE SAISON 	BLANC MANGER COCO A L'ANANAS 	ANANAS F

Menu ANTILLE JEUDI 17/11/2022

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance

Cuisine Centrale de Chemaze



0285299515

cuisine.ehpadchemaze@orange.fr

Loi EGalim

1er novembre 2018

meal canteen
l'app anti-gaspi de la
restauration collective

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants
69 articles
300h débat
5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS
SIMPLES

- meilleure rémunération
- meilleure qualité
- saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR !

20% bio à la cantine
50% produits de qualité



EN RESTAURATION COLLECTIVE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS

consultation des menus par voie électronique

ORIGINE

QUALITE

PÊCHE DURABLE MSC

