




SEMAINE N° 23

Du 03 au 09 Juin 2024


lundi 3 juin 2024

Spaghetti carbonara  
Spaghetti au cheddar


Verchicors 
Liégeois




mardi 4 juin 2024

Tarte au fromage 



Œuf dur 

Epinard à la béchamel 

Néctarine

jeudi 6 juin 2024

Omelette 


Poêlée de légumes 

Pont Eveque 


Tarte au flan




vendredi 7 juin 2024


Salade de coquillettes 


Colin meuniere 


Poireaux à la crème 


Pomme 


*** 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