

# DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 47 (2022)



Maternelle

Lundi 21/11	Mardi 22/11	Mercredi 23/11	Jeudi 24/11	Vendredi 25/11
TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RPES LA LEGUMERIE 53	SALADE VERTE AU THON	OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL	SOUPE OIGNON
AIGUILLETES DE BL PANES EPINARD FETA	ESCALOPE DE PORC LA GORRONNAISE	CERVELAS ORLOFF	TARTIFLETTE MAISON	DOS DE CABILLAUD MSC SCE CITRONS
CAROTTES A LA CREME	PTE SQUOIA EARL SQUOIA 53340	HARICOT VERT T/F AU BEURRE		EPINARDS BRAISES
	BON MAYENNAIS FROMAGERIE VAUBERNIER	YAOURT NATURE FROM		
ILE FLOTTANTE CAMEL BOUDOIR	ENTREMET ABRICOT LAIT FROMAGERIEVAUBERNIE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON	RIZ AU LAIT MAISON

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

## MENU 100/100 MAYENNAIS LE 22/11/2022



### Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculets
- 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

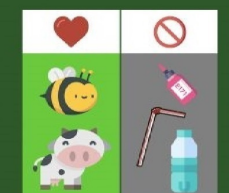
### QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES



### CE QU'IL FAUT RETENIR !

20% bio à la cantine & 50% produits de qualité



### EN RESTAURATION COLLECTIVE



# DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 48 (2022)



Maternelle

Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12
OEUF MAYONNAISE 	MACEDOINE MAYONNAISE 	RIZ MAIS SURIMI 	CAROTTES RAPEES AU CITRON 	POTAGE CULTIVATEUR 
JAMBON GRILLE 	HACHIS PARMENTIER 	BOURGUIGNON DE BOEUF 	FLAN DE COURGETTES 	POISSON FRAIS DU JOUR 
HARICOTS BLANCS 	SALADE VERTE AUX OIGNONS FRITS 	POIREAUX SAUCE BECHEMEL 	FUSILLI AU BEURRE BIO 	RISSETTI AU BEURRE 
BOURSIN AIL ET FINES HERBES 		PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES 	TOMME GRISE 	
COMPOTE POMME FRAMBOISE 	YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO 	FRUIT DE SAISON 	CARRE BAVAROIS AU CACAO 	SEMOULE NATURE NAPPEE DE CAMEL 

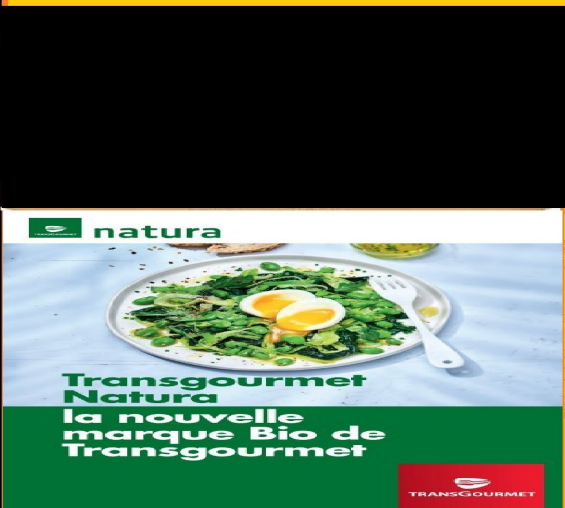
\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

## 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

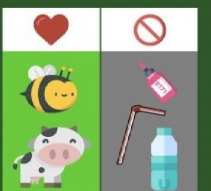
### QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

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

### CE QU'IL FAUT RETENIR !

**AB** AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
20% bio à la cantine & 50% produits de qualité



### EN RESTAURATION COLLECTIVE

**STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

1 repas végétarien 1 fois par semaine

**INFORMATIONS**  
consultation des menus par voie électronique

**LABELS**  
ORIGINE, QUALITE, PÊCHE DURABLE MSC