

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 49 (2022)



Maternelle

Lundi 05/12	Mardi 06/12	Mercredi 07/12	Jeudi 08/12	Vendredi 09/12
BETTERAVE ET SCE VGTTE MAISON	COLESLAW LA LEGUMERIE 53	CREPE AU JAMBON ET FROMAGE	POTAGE LEGUME ENTREE	RIZ MAIS SURIMI
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	GALETTE FROMAGE LA GALETIERE 53	SAUTE PORC CAMEL	SAUTE DE PLT A LA FORESTIERE	DOS DE COLIN AUX HERBES
JULIENNE LEG.BROCOLIS BEURRE	SALADE BIO 53	PUREE DE POTIRON	PENNES BIO A LA SCE VGTTE	POEEE CHAMPETRE
BRIE		TOMME BLANCHE		BABYBEL BIO
BEIGNET FRAMBOISE	YAOURT FRAISE LA FERME COLAS 53	CREME DESSERT AU SPECULOOS	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON
MOUSSE A LA FRAMBOISE				

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU 100/100 MAYENNAIS LE06/12/2022



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

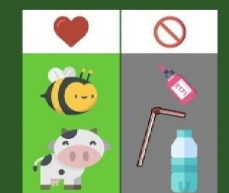
QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES



CE QU'IL FAUT RETENIR !

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

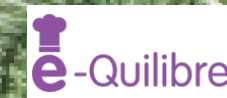


EN RESTAURATION COLLECTIVE



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 50 (2022)



Lundi 12/12	Mardi 13/12	Mercredi 14/12	Jeudi 15/12	Vendredi 16/12
CELERI RAVE TOMATES A LA VGTTE	OEUF MIMOSA	SALADE D'ENDIVES SCE VGTTE	MOUSSE DE CANARD SALADE AUX CROUTONS	POTAGE DE CAROTTES ET PANAIS
POT AU FEU	BOULETTES VEGETARIENNES AUX LEGUMES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUTE DE CHAPON A LA CREME	SAUMONETTE A LA CREME D'ANETH
	POELEE ASIATIQUE	RIZ BIO AU BEURRE	ROSTI ETOILE	PUREE PDT MAISON
	PYRENEES	RONDELE AUX NOIX		RONDELE BLEU AU LAIT DE BREBIS
YAOURT AROMATISE	FLAN CARAMEL ALSA	KIWI FRUIT	BONNET NOEL FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS

* 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

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, PECHER DURABLE MSC, NUTRI-SCORE A B C D E