

Lundi	30/05	Mardi	31/05	Mercredi	01/06	Jeudi	02/06	Vendredi	03/06
TARTARE DE TOMATES		CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE		CONCOMBRE A LA CIBOULETTE		OEUF MIMOSA BIO		DUO MELON PASTÈQUE	
POELEE DE CAROTTES COLORÉES ET NAVETS AUX A		AIGUILLETES CANARD GRILLEES		LAMELLES ENCORNETS PROVENCALE		AXOA DE BOEUF		POISSON FRAIS DU JOUR	
PDT NOISETTE		CHAMPIGNONS PERSILLES		RIZ CREOLE BIO		PRINTANIERE DE LEGUMES		BLE A LA TOMATE	
YAOURT SUCRE FROM		MIMOLETTE		TARTARE AIL ET FINES HERBES		EMMENTAL		RONDELE AIL FINES HERBES	
GATEAU BASQUE		POMME AU FOUR		ABRICOT F		GLACE BATONNET VANILLE		TARTE AU CHOCOLAT	
		CREME PATISSIERE A LA FRAMBOISE				CREME DESSERT VANILLE			

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

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- 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

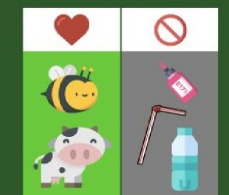
QUE DIT LA LOI ?

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 QUALITÉ

PÊCHE DURABLE MSC

NUTRI-SCORE



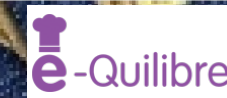
m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis. Proximité, qualité, rigueur de production permettent de proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste.

m@Yon court permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.

m@Yon court offre : - une garantie aux agriculteurs d'être rémunérés à un prix juste.

# DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 23 (2022)



Lundi 06/06	Mardi 07/06	Mercredi 08/06	Jeudi 09/06	Vendredi 10/06
MELON CAL 15	TERRINE MARCHE PROV. FROM BLC	RIZ AU SURIMI ET A L'ANANAS	BETTERAVE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	TOMATES THON ET MACEDOINE
ESCALOPE DINDE EMINCEE AU JUS	BOULETTES DE BOEUF AU CURRY	CERVELAS ORLOFF	ESCALOPE DE BLE PANEE	POISSON BLANC SAUCE CITRON
CAROTTES PERSILLEES	PENNE BIO BEURRE	HARICOT VERT T/F AU BEURRE	PETITS POIS A L'ETUVEE	RATATOUILLE MAISON
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	FOURNOLS	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	BRIE
GLACE VANILLE FRAISE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRAISES AU SUCRE	ILE FLOTTANTE AU CAMEL	FLAN PRALINE BISCUIT

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

### Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- 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

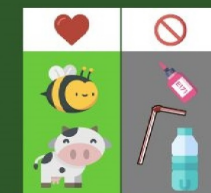
### QUE DIT LA LOI ?

**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

LABELS



m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis. Proximité, qualité, rigueur de production permettent de proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste.

m@Yon court permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.

m@Yon court offre : - **une garantie aux agriculteurs d'être rémunérés à un prix juste.**

Lundi 13/06	Mardi 14/06	Mercredi 15/06	Jeudi 16/06	Vendredi 17/06
MELON CAL 15	RIZ COEUR DE PALMIER ET POIVRON	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	BLE MAIS TOMATE SURIMI	PAMPLEMOUSSE TOMATE ET SURIMI
	POTAGE LEGUME ENTREE			
BROCHETTE PORC SCE BARBECUE	SOUFFLE AUX CAROTTES	BOEUF SAUTE VBF S/PORC S/VIN COL/BC/JARRET F	FILET DE POULET A LA CREME	COLIN ALASKA PANE SCE TARTARE
NOUILLES AU BEURRE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS A L'ETUVEE	POEELE LYONNAISE	PDT ROTIES AU LAURIER
RONDELE AUX NOIX	EMMENTAL	YAOURT NATURE FROM	ABONDANCE AOP	YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR A LA SCE CARAMEL	FRAISES AU SUCRE	TARTE NORMANDE	COMPOTE DE POMME ANANAS

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

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- 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

**STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS

consultation des menus par voie électronique

LABELS



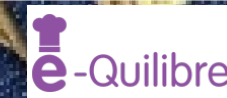
m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis. Proximité, qualité, rigueur de production permettent de proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste.

m@Yon court permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.

m@Yon court offre : - une garantie aux agriculteurs d'être rémunérés à un prix juste.

# DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 25 (2022)



Lundi	20/06	Mardi	21/06	Mercredi	22/06	Jeudi	23/06	Vendredi	24/06
BETTERAVES ET COEURS PALMIER		SALADE DE RIZ NICOISE AU THON		RADIS AU SEL		SALADE D'ASPERGES A LA FLAMANDE		CREPE FROMAGE	
				MOUSSE DE MAQUEREAU AU VIN BLC				POTAGE LEGUME ENTREE	
PAVE DE DINDE AU JUS		FLAN DE CHOU FLEUR AGRICONFIANCE		COTE DE PORC GRILLEE		MOULES MARINIÈRES		SAUTE DE PLT A LA PROVENÇALE	
JULIENNE LEG.BROCOLIS BEURRE		RIZ CREOLE		GRATIN DE COURGETTES		FRITES		BATONNIERE DE LEG. HARICOTS	
BUCHÉ PILAT		EMMENTAL		BRIE		MAROILLES AOP		FOURME D'AMBERT AOP	
COUPE PECHE MELBA LIEGEOISE		BEIGNET AUX POMMES BIO		FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT A LA CHICOREE		FRAISES AU SUCRE	

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

## Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- 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

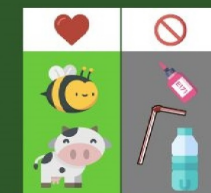
### QUE DIT LA LOI ?

**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

**STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

1 repas végétarien 1 fois par semaine

**INFORMATIONS**

consultation des menus par voie électronique

**LABELS**

ORIGINE, QUALITÉ, PÊCHE DURABLE MSC



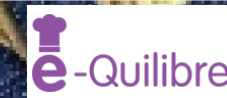
m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis. Proximité, qualité, rigueur de production permettent de proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste.

m@Yon court permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.

m@Yon court offre : - **une garantie aux agriculteurs d'être rémunérés à un prix juste.**

# DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 26 (2022)



Lundi 27/06	Mardi 28/06	Mercredi 29/06	Jeudi 30/06	Vendredi 01/07
CONCOMBRE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	TOMATES SAUCE VINAIGRETTE MAISON	BLE AUX POIVRONS OLIVES THON	OEUF DURS SAUCE COCKTAIL BIO
	CREME DE FOIE		POTAGE LEGUME ENTREE	POTAGE LEGUME ENTREE
BOULES BLE THAI PANEE SCE TOM.	PAUPIETTE DE SAUMON A LA CREME	BLANQUETTE DE DINDE	EMINCE DE VEAU A LA CREME	BROCHETTE POIS. SCE YAOU. CITR
AUBERGINES SAUTEES	EPINARDS BRANCHES A LA CREME	PETITS POIS A LA PAYSANNE	MIREPOIX A LA BORDELAISE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
YAOURT AROMATISE	GOUDA	RONDELE AUX NOIX	MIMOLETTE	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	GLACE VANILLE FRAISE	COMPOTE D'ABRICOT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS
		CREME DESSERT VANILLE		

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

### Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- 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

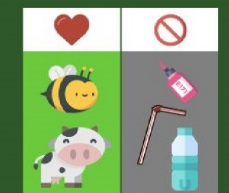
### QUE DIT LA LOI ?

**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

LABELS



m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis. Proximité, qualité, rigueur de production permettent de proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste.

m@Yon court permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.

m@Yon court offre : - **une garantie aux agriculteurs d'être rémunérés à un prix juste.**