

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 11 (2023)



Primaire

Lundi 13/03	Mardi 14/03	Mercredi 15/03	Jeudi 16/03	Vendredi 17/03
CAROTTE RAPEE AIL F 	SOUPE AUX POIS ET AU LARD 	POIREAUX A LA VINAIGRETTE 	POMME DE TERRE ET CERVELAS 	OEUFS ECALES MAYONNAISE
LASAGNE PROVENCALE 	SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON 	BROCHETTE DE DINDE GRILLEE 	BLANQUETTE DE VEAU 	PAVE DE PERCHE SAUCE ECHALOTE
SALADE FRISEE 	CAROTTE RONDELLE VICHY 	PETITS POIS A L' ETUVEE 	CAROTTES PERSILLEES 	BLE AU BASILIC
YAOURT SUCRE FROM 	COMTE ORIGINE AOP 	CHANTENEIGE BIO 	SAINT NECTAIRE AOP 	YAOURT AROMATISE
POMME GOLDEN BIO 	GALETTE COMTOISE 	FLAN AU CHOCOLAT 	CLEMENTINE 	

* 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

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS

ORIGINE **QUALITE** **PECHE DURABLE**

LABELS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE **AGRIQUALITE** **MSC** **AGRIQUALITE**



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 12 (2023)



Primaire

Lundi 20/03	Mardi 21/03	Mercredi 22/03	Jeudi 23/03	Vendredi 24/03
CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	OEUFS ECALES MAYONNAISE	BETTERAVE ET SCE VGTTE MAISON	SALADE DE PDT AU THON
BOULETTES DE BOEUF	FILET DE POULET AU JUS	DOS COLIN SCE AU BEURRE BLC	MACARONIS A LA CARBONARA	FLAN DE CHOU FLEUR
RIZ BIO AU BEURRE	HARICOT BEURRE AU BEURRE	JAMBON BLANC A LA RUSSE		POMMES DE TERRE SAUTÉES
YAOURT NATURE BIO	TOMMETTE DES ALPES	RONDELE NATURE		EMMENTAL BIO
	FLAN CAMEL ALSA	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE FRUIT

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

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



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 QUALITE

PÊCHE DURABLE MSC

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

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



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 13 (2023)



Primaire

Lundi 27/03	Mardi 28/03	Mercredi 29/03	Jeudi 30/03	Vendredi 31/03
CHOU ROUGE A L' EMMENTAL	SALADE AU SURIMI	RADIS AU BEURRE	TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PDT AU CERNELAS
AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES EPINARD FETA	ROTI DE PORC AU LAIT	CERNELAS ORLOFF	TARTIFLETTE MAISON	DOS DE CABILLAUD MSC SCE CITRONS
COUDES AU BEURRE	CAROTTES A LA CREME	HARICOT VERT T/F AU BEURRE		EPINARDS BRAISES
	CANTAL AOP	YAOURT SUCRE FROM		BRIE
ILE FLOTTANTE CAMEL BOUDOIR	CLAFOUTIS AUX POIRES	ANANAS F	FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT LOCAL

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

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

- 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

ORIGINE QUALITE

PECHE DURABLE MSC

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AGRIQUALITE

AGRIQUALITE

AGRIQUALITE



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 14 (2023)



Primaire

Lundi 03/04	Mardi 04/04	Mercredi 05/04	Jeudi 06/04	Vendredi 07/04
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE CAMBODGIENNE	SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLC	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	SALADE A L'EMMENTAL
JAMBON GRILLE	POISSONNETTE PANEE CITRON	SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO	SOUFFLE AUX CAROTTES	POISSON FRAIS DU JOUR
BOULGOUR AU BEURRE BIO	POIREAUX SAUCE BECHAMEL	FUSILLI AU BEURRE BIO	PUREE DE BROCOLIS CE2	PENNE BIO BEURRE
ST MORET	PYRENEES	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES		
BANANE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME GOLDEN BIO	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	TARTE GRILLEE POMME PRED 10P 750G

* 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

LABELS