

# DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 38 (2023)

Cuisine Centrale Camazéenne  
CHEMAZÉ  
02 85 29 95 15

e-Quilibre

Maternelle

Lundi 18/09	Mardi 19/09	Mercredi 20/09	Jeudi 21/09	Vendredi 22/09
CAROTTE RAPEE AIL F	CREME DE FOIE	MACEDOINE A LA SAUCE SALADE	CONCOMBRE A LA SAUCE SALADE	OEUFS ECALES MAYONNAISE
CORDON BLEU VOLAILLE	CHILI CON CARNE RIZ BLC	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	LONGE PORC GRILLEE	BOULETTE DE SOJA A LA TOMATE
PETITS POIS A L' ETUVEE		LEGUMES VARIES BIO NATURA	LENTILLES BIO	PENNES AU BEURRE
YAOURT AROMATISE	SAINT NECTAIRE AOP			CHANTENEIGE BIO
BOUDOIRS	ANANAS AU SIROP	FLAN VANILLE	SEMOULE AU LAIT	BEIGNET CHOCOLAT 75GX60

\* 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

# MENU MAYENNAIS

## LE 21/09/2023

## Loi EGalim

1er novembre 2018

mealcanteen  
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

**STOP** AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS  
consultation des menus par voie électronique



mealcanteen

# DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 39 (2023)

Lundi	25/09	Mardi	26/09	Mercredi	27/09	Jeudi	28/09	Vendredi	29/09
CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE		MELON		OEUFS ECALES MAYONNAISE		BETTERAVE ET SCE VGTE MAISON		RIZ AUX TOMATES AU CONCOMBRE	
HACHE DE VEAU		FILET DE POULET AU JUS		EMINCE DE KEBAB		MACARONIS A LA CARBONARA		TARTE A LA RATATOUILLE	
PDT ROBE DES CHAMPS FROM BLC BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE		RIZ BIO AU BEURRE				SALADE BIO	
		CAMEMBERT BIO		RONDELE NATURE BIO				EMMENTAL BIO	
CREME DESSERT CARAMEL		PREPARATION BROWNIES		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

## 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 Camazéenne**  
CHEMAZÉ  
02 85 29 95 15

## Loi EGalim

1er novembre 2018

mealcanteen  
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

consultation des menus par voie électronique

**INFORMATIONS**

**LABELS**

**ORIGINE**

**PÊCHE DURABLE MSC**

# DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 40 (2023)



Lundi	02/10	Mardi	03/10	Mercredi	04/10	Jeudi	05/10	Vendredi	06/10
CONCOMBRE A LA SCE VGTTE		PATE DE CAMPAGNE		CAKE LARDONS MAISON		TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE		SALADE DE PDT AU CERNELAS	
EMINCE DE DINDE TANDOORI		ROTI DE PORC		CERNELAS ORLOFF		CROQ LEGUME		DOS DE CABILLAUD MSC SCE CITRONS	
CAROTTES A LA CREME		COUDES AU BEURRE		HARICOT VERT T/F AU BEURRE		SALADE FRISEE		EPINARDS BRAISES	
YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO		BRIE				PYRENEES			
		CLAFOUTIS AUX POIRES		ILE FLOTTANTE CARAMEL BOUDOIR		FRUIT DE SAISON		CREME RENVERSEE ET BOUDOIR	

\* 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 Camarézienne**  
**CHEMAZÉ**  
 02 85 29 95 15

## Loi Egalim

1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants, 69 articles, 300h débat, 5 000 amendements

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, NUTRISCORE, PÊCHE DURABLE MSC, QUALITE