

Maternelle

Lundi 04/12	Mardi 05/12	Mercredi 06/12	Jeudi 07/12	Vendredi 08/12
TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	CHOU ROUGE A L' EMMENTAL	POTAGE JULIENNE LEGUME	SALADE DE PDT AU CERNELAS
AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES EPINARD FETA	ROTI DE PORC AU LAIT	SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE	TARTIFLETTE MAISON	CERNELAS ORLOFF
CAROTTES A LA CREME	COUDES AU BEURRE	HARICOT VERT T/F AU BEURRE		EPINARDS BRAISES
	GOUDA		PYRENEES	
LIEGEOIS VANILLE LIT CAMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES	YAOURT FRUIT 125 FROM	FRUIT DE SAISON	CREME RENVERSEE

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

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

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 Camazéenne
CHEMAZÉ
02 85 29 95 15

Menu de NOEL

JEUDI 21/12/2023

Loi EGalim 1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ETATS GENERAUX 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 : MATH-Score A B C D E, consultation des menus par voie électronique

LABELS : ORIGINE, QUALITE, PECHER DURABLE MSC

Maternelle

Lundi 11/12	Mardi 12/12	Mercredi 13/12	Jeudi 14/12	Vendredi 15/12
POTAGE POIREAU PDT	MACEDOINE MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	POTAGE JULIENNE LEGUME
JAMBON GRILLE	BOURGUIGNON DE BOEUF	HAUT DE CUISSE PLT ESTRAGON	ESCALOPE DE BLE PANEE	POISSONNETTE PANEE CITRON
PENNE BIO BEURRE	PDT ROBE DES CHAMPS FROM BLC BIO	HARICOTS BLANCS	FLAN DE POIREAUX	RIZ BIO AU BEURRE
CREME DESSERT CARAMEL	PYRENEES		BRIE BIO	YAOURT AROMATISE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS A L'ANANAS	

* 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

Menu de NOEL
JEUDI 21/12/2023

Loi EGalim
 1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ETATS GENERAUX 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, MSC, PÊCHE DURABLE

Maternelle

Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
BETTERAVE ET SCE VGTE MAISON	SALADE AUX PDT THON ECHALOTE	CREPE AU JAMBON ET FROMAGE	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS	POTAGE DE LEG. ET PÂTES ALPHABET
POTAGE LEGUME	POTAGE LEGUME	POTAGE LEGUME		POTAGE LEGUME
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHE GRILLE	SAUTE PORC CAMEL	SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS	PARMENTIER CAROTTES PLT
PENNE BIO BEURRE	FRITES INCURVÉES	PUREE DE POTIRON	DUO DE PDT DUCHESSE ET H. VERTS	SALADE VINAIGRETTE
BRIE			SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT BIO
BEIGNET FRAMBOISE	YAOURT AROMATISE	CREME DESSERT AU SPECULOOS	SAPIN AUX 2 CHOCOLATS	FLAN PATISSIER

* 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

Menu de NOEL
JEUDI 21/12/2023

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 !
 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

meal canteen
 l'app anti-gaspi de la restauration collective