

DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 15 (2023)

Maternelle

Lundi	10/04	Mardi	11/04	Mercredi	12/04	Jeudi	13/04	Vendredi	14/04
		BETTERAVE ET SCE VGTE MAISON 		CREPE AU JAMBON ET FROMAGE 		POTAGE LEGUME LA LEGUMERIE 53 		RIZ MAIS SURIMI 	
		GRATIN DE PANAIS 		BOUDIN BLANC 		CHIPOLATAS GRILLEES LA GORRONNAISE 53 		FILET DE PLIE SCE AU BEURRE BLC 	
		SEMOULE BIO 		PUREE DE POTIRON 		JULIENNE DE LEGUMES LA LEGUMERIE 53 		POEEE CHAMPETRE 	
				TOMME BLANCHE 				BRIE BIO 	
		YAOURT AROMATISE 		CREME DESSERT AU SPECULOOS 		FROMAGE BLANC LA FERME BIO DU VAL DU MAINE 		BEIGNET FRAMBOISE 	

* 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

m@Yoncourt
natura

Transgourmet Natura
la nouvelle marque Bio de Transgourmet

menu 100/100
Mayennais le
13/04/2023

Cuisine Centrale Camazéenne
CHEMAZÉ
02 85 29 95 15

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, consultation des menus par voie électronique

LABELS
ORIGINE, QUALITÉ, PÊCHE DURABLE MSC

meal canteen