

CALENDRIER DES *Animations* ★ 2019-2020 ★

Les repas de
nos régions



SEPTEMBRE
Repas antillais



NOVEMBRE
Semaine des
terroirs en hiver



JANVIER
Repas savoyard



Mai
Repas basque



Juin
Semaine des
terroirs en été

Nos animations
développement durable



Des services de fruits
en productions locales
et circuits courts



La découverte d'un
fruit : le kaki

AS-TU BESOIN D'AUTANT
DE PAIN ?



Les animations
anti-gaspillage



Les repas végétariens
Une fois par semaine à partir du
1^{er} novembre conformément à la
loi Egalim
(pour une expérimentation de 2 ans)

LA SEMAINE
DU GOÛT

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Amer
Acide
Sucré
Salé



Les autres repas à thème tout au long de l'année

Repas de rentrée, repas britannique, repas de Noël, nouvel an chinois, chandeleur, mardi gras, repas d'ouverture de la coupe d'Europe foot, fraîch'attitude, repas de fin d'année





MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 octobre 2019 SEMAINE DU GOUT				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE	SALE	SUCRE - SALE	AMER	ACIDE
potage potiron	mousse de foie* et cornichon	salade verte sauce vinaigrette au miel	carottes râpées au pamplemousse	tomates vinaigrette
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de poulet sauce au bleu	blé doré courgettes poulet à l'orientale abricots secs	steak haché VBF sauce cacao	colin d'alaska sauce aux câpres
purée petits pois pomme de terre	beignets de chou fleur		gratin pomme de terre et endive	riz (et ratatouille)
velouté aux fruits mixés	gouda	fromage frais sucré	carré de l'est	yaourt nature et sucre
raisins	pomme BIO origine France	gâteau breton	mousse saveur chocolat (noir)	tarte au citron jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement