

COLLEGE DE CHATEAUNEUF LA FORET



N°26	lundi 22 juin	mardi 23 Juin	mercredi 24 Juin	jeudi 25 Juin	vendredi 26 Juin
Entrée	Salade de pâtes ou <u>Taboulet</u>	Concombre vinaigrette ou <u>concombre au fromage blanc</u>	Oeufs durs	Pamplemousse ou <u>Tomate vinaigrette</u>	<u>Melon ou pastèque</u>
Plat principal	Poisson pané	<u>Palette à la diable</u> Paupiette de veau et Cervelas obernois	Boulette de bœuf	<u>Quenelle à la tomate, Croustillant fromager</u>	Cordon bleu
	Haricots plats	Poêlée de légumes	Chou romanesco	Petits pois carottes	Frites
Fromage	/	Fromage	Fromage	/	Fromage
Laitage	Laitage	/	/	Laitage	
Dessert	Corbeille de fruits	Crème dessert et son gâteau	Ananas frais	Corbeille de fruits	Glace





Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Les viandes sont d'origine France ou U.E.

Le lundi le pain est BIO  

Les entrées soulignées sont les entrées choisies pour les maternelles

Groupes d'aliments et fréquences		
Présence à chaque repas	A limiter	Viandes, produits de la mer, oeufs
Féculents, pain, légumes secs, céréales	Graisses	Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus	Produits sucrés	
Produits laitiers		

"fait sur place" 
 Produits locaux 
 Label rouge 
 "fait maison" 

Agriculture biologique 
 Appellation d'origine contrôlée 

Appellation d'origine protégée (AOP)
 Spécialité traditionnelle garantie (STG)
 Indication géographique protégée (IGP)
 Haute Valeur Environnementale (HVE)



