

























COLLEGE DE CHATEAUNEUF LA FORET



N°22	lundi 25 Mai	mardi 26 Mai	mercredi 27 Mai	jeudi 28 Mai	vendredi 29 Mai
Entrée		<u>Salade de tomates au surimi</u> ou salade composée  	Salade de soja 	<u>Rillettes ou pâté de campagne</u>  	Tomate vinaigrette au thon ou <u>carottes</u> au jus d'orange  
Plat principal	FERIE	Sauté d'agneau 	Cordon bleu	Rôti de dinde 	Sauté de porc  
		Semoule aux petits légumes  	Pâtes  	Haricots plats 	Riz  
Fromage		Fromage 	Fromage 	Fromage 	/
Laitage		/	/	/	Laitage 
Dessert		Flamby 	Corbeille de fruits	Cocktail de fruits au sirop 	Corbeille de fruits


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 Fruits et légumes cuits
Féculents, pain, légumes secs, céréales	Graisses	
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)



