



MENUS



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Du 15 au 19
Juillet**

*Tomate Bio Sande
Egrené de bœuf
Haricots rouges Bio
Façon Chili
Fromage
Barre glacée*

*Macédoine Mayo
Colombo de porc
Semoule
Fromage
Fruits de saison*

*Melon
Cordon bleu de volaille
Petits pois aux oignons frits
Flan vanille caramel*

*Chou fleurs vinaigrette
Quenelle
Sauce crème estragon
Pommes rissolées
Fromage
Fruits de saison*

*Salade composée
Ravioles au fromage
Epinards
Fromage
Fruits de saison*



Origine des viandes : France - Union Européenne

A compter du 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).