

COLLEGE DE CHATEAUNEUF LA FORET



N°23	lundi 01 Juin	mardi 02 juin	mercredi 03 Juin	jeudi 04 Juin	vendredi 05 juin
Entrée	Salade de pomme de terre ou <u>salade de blé</u>	Carottes râpées ou <u>salade mexicaine</u>	Concombre	<u>Melon ou pastèque</u>	<u>Macédoine de légumes</u> ou betterave vinaigrette
Plat principal	Wings de poulet	Pomme de terre	Filet de poisson à la provençale	Côte de porc	Sauté d'agneau
	Haricots plats	Façon raclette	Riz aux petits légumes	Duo de haricots	Flageolets
Fromage	Laitage	/	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	/	Laitage	/	/	/
Dessert	Corbeille de fruits	Entremet au chocolat	Purée de fruits	Crème dessert	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)



