

Menus du Restaurant Scolaire - février 2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 3/02 au 7/02	Quiche Lorraine Sauté de volaille Ebly au beurre Edam Clémentine *Arachide, sulfites, œuf	Velouté au potiron Rosbif Haricots verts Gouda Orange * Sulfites	<u>repas végétarien</u> Salade de carottes râpées, sauce vinaigrette Quenelle, sauce à la tomate Riz nature Camembert Compote pomme/banane *Moutarde, œuf, arachide	Salade mesclun, sauce vinaigrette Filet de lieu vapeur Epinards à la crème, sauce Mornay (emmental) Crêpe au sucre et Nutella *Poisson, moutarde, œuf, soja, fruits à coques
du 10/02 au 14/02	Salade de chicon (endive) sauce citron Sauté de veau Carottes sautées Brie Tarte aux pommes *Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja	Pâté de campagne, cornichon Filet de colin à la bordelaise Chou-fleur en gratin Kiri Banane *Sulfites, poisson, œuf	Duo de chou rouge et blanc, sauce rémoulade Emincé de bœuf Pommes frites Yaourt aux fruits *Moutarde, sulfites, œuf, arachide	<u>Repas végétarien</u> Salade de mâche et batavia, sauce vinaigrette Crêpe au fromage Röstis de légumes kiwi *Œuf, sulfites, moutarde

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.
Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

*Présence d'allergènes



Produits issus de l'agriculture biologique



Le mot du nutritionniste

Agriculture et alimentation : l'essentiel de la loi (dite loi "Égalim"), dont l'entrée en vigueur est fixée au 1er janvier 2022.

Améliorer le revenu des agriculteurs et favoriser la montée en gamme de leurs productions sont les deux principaux objectifs de la loi.

Afin d'augmenter les revenus des producteurs et inverser l'initiative de la fixation du prix, la conclusion d'un contrat de vente écrit entre le producteur et le premier acheteur doit désormais être précédée d'une proposition de prix faite par le producteur à partir d'indicateurs des coûts de production agricole.

De même pour rééquilibrer les relations commerciales entre distributeurs et producteurs, la loi prévoit également le rehaussement du seuil de revente à perte et un encadrement des promotions.

Vers une alimentation plus saine : Le deuxième volet de la loi concerne les mesures en faveur d'une alimentation saine et le respect du bien-être animal. Il s'agit d'organiser une transition vers un approvisionnement alimentaire d'une meilleure qualité.

Pour la restauration collective : La loi instaure l'obligation de servir des repas "dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge" qui comprennent une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Les labels autorisés dans les 50% ont été fixés par un décret du 23 avril 2019. Il s'agit de :

- le label rouge ;
- l'appellation d'origine ;
- l'indication géographique ;
- la spécialité traditionnelle garantie ;
- la mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" ;
- la mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Le texte de loi est disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr>

Au mois prochain.