



# MENUS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Du 6 au 7  
Mai**

*Menu de Maliha  
CP Mme SOULAS*

*Tomate mozzarella  
Galette végétale  
Carotte  
Mousse au chocolat*

*Betterave vinaigrette  
Dos de colin  
Pomme de terre  
A l'espagnole  
Fromage  
Fruits de saison*



**Du 13 au 17  
Mai**

*Taboulé  
Moelleux de porc  
A l'Ancienne  
Choux de Bruxelles  
Fromage  
Pot de glace*

*Salade verte  
Au gruyère râpé  
Kebab volaille  
Frites  
Sauce Tartare  
Fruits de saison*



*Menu de Lina  
CE1 Mme BITOUZE*

*Carotte râpée  
Poulet  
Riz Haricots verts  
Camembert  
Pomme*

*Concombre ciboulette  
Haricots rouges Bio  
Aux épices  
Cœur de blé  
Yaourt aux fruits*



**Origine des viandes : France - Union Européenne**

A compter du 1<sup>er</sup> 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).