



	Menus du 1 <sup>er</sup> au 5 juillet 2024		Menus du 8 au 12 juillet 2024
Lundi 1 <sup>er</sup> juillet	Salade de lentilles Filet saumon  Epinards  Yaourt brebis bio	Lundi 8 juillet	
Mardi 2 juillet 	Melon Riz Espagnol Crème catalane  Compote sans sucre ajouté bio 	Mardi 9 juillet	
Mercredi 3 juillet	Salade féta Sauté de veau  Polenta Haricot vert Fruit cru	Mercredi 10 juillet 	
Jeudi 4 juillet	Concombre Steak hache  Purée de pdt bio  Mimolette	Jeudi 11 juillet	
Vendredi 5 juillet 	Tomates cerises Pizza / tarte Chips Compote gourde 	Vendredi 12 juillet 	

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...  
- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



## Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 15 au 19 juillet 2024

Menus du 22 au 26 juillet 2024

### QUALITÉ ET RÉGLEMENTATION DES MENUS

➤ Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueur (GEMRCN : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition> et le PNNS: <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/Augmenter> )

➤ **La loi Egalim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018)**

#### 3 OBJECTIFS PRINCIPAUX :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Valoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

#### Concrètement :

-Introduction de plus en plus de produits de qualités labélisés (principaux logos et labels)

 Bio : produit issu de l'agriculture biologique	 Viandes Française	 « Fait maison »	 IGP (Indication Géographique Protégée)	 Bleu Blanc Cœur	 Haute Valeur Environnementale
 Menu végétarien	 AOP (Appellation d'Origine Protégée)	 Label Rouge	 Fruits et légumes Français	 Pêche durable	 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

- Les viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont des **VF (Viandes Française)** (selon le décret 2022-65 du 26 janvier 2022) 

- Le pain servi est fabriqué par la « Boulangerie Diard », fabrication locale et artisanale 

- Les vinaigrettes sont faites maison et bio 

- etc...

- Diversification des protéines animales et végétales

-Des rencontres avec les enfants, les animateurs et agents de services

**Allergènes** : conformément au règlement CE n° 1169/2011 règlement dit INCO, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-après : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.

-> Tout enfant souffrant d'allergie alimentaire doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé)

Les différents groupes d'aliments (Code couleur)

- Fruits/Légumes
- Protéines (viande poisson œuf)
- Féculents (céréales/légumineuses)
- Produit laitier
- Produit sucré