Ville de Liffré

Les menus

DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de choux rouge et choux blanc	Croisillons à l'emmental 1 7	Œuf mayonnaise	Velouté de potimarron	Carottes râpées
Plat	Pizza aux fromages	Sauté de porc à la moutarde 10	Poisson du jour sauce vin blanc 4	Couscous et ses boulettes 1	Pâtes bolognaises 1
Accompagnement	Salade verte 1 7	Poêlée bretonne	Petits pois		
Produit laitier	Edam 7			Cantal 7	Emmental râpé 7
Dessert ou fruit	Compote	Ile flottante 3 7	Crème dessert 7	Banane et autres fruits de saison	Pomme et autres fruits de saison

Légende des allergènes :

1 Gluten 2 Crustacé 3 œufs 4 Poisson 5 Arachide 6 Soja 7 Lait 8 Fruits à coque 9 Céleri 10 Moutarde 11 Graine de sésame 12 Sulfites 13 Lupin 14 Mollusques

C'est quoi tous ces logos ??? On t'explique !



Le label **Agriculture biologique** certifie que la nourriture est faite sans produits chimiques, en respectant la nature, les animaux et la santé.

La charte **Bleu Blanc Cœur** nous informe que les aliments viennent d'animaux bien nourris, pour faire des produits meilleurs pour la santé et pour la planète

Les programmes européens **Fruits et légumes à l'école** et **Lait et produits laitiers à l'école**, soutiennent la distribution de fruits et légumes et/ou de lait et de produits laitiers aux enfants, dans les écoles.

Le label **Viandes de France** est une signature qui permet aux consommateurs d'identifier une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Le label Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un tampon spécial qui dit qu'un aliment vient d'un endroit précis et qu'il est fait comme on le fait là-bas depuis très longtemps.

Menu Végétarien, tu ne mangeras pas de viande.

Le tampon **On mange local** signifie que le plat a été élaboré avec des produits cultivés ou élevés à Liffré ou à côté de Liffré.