Ville de Liffré

Les menus

DE LA SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Betteraves aux pommes	Duo de céleri et carottes	Salade de perles 1	Velouté de légumes 7
Plat	Poulet 7	Chili sin carne 1	Galette jambon fromage 7 salade	Poisson frais 4 7	Emincés de porc 7
Accompagnement	Boulgour 1			Epinards à la crème 7	Quinoa
Produit laitier	Coulommiers 7	Cantal 7			Saint Paulin 7
Dessert ou fruit	Poire et autres fruits de saison	Gâteau maison 1 3 7	Yaourt nature 7	Semoule au lait 1 7	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.