























Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 15 au 19 avril 2024 (vacances)		Menus du 22 au 26 avril 2024
<p>Lundi 15 avril</p> 	<p>Quiche aux fromages Riz et Ratatouille comté Fruit cru</p>	<p>Lundi 22 avril</p>	<p>Bœuf bourguignon  Purée patate douce Tome Salade de fruit</p>
<p>Mardi 16 avril</p>	<p>Salade de brocolis Steak haché de veau  Purée p de terre bio  Yaourt nature bio </p>	<p>Mardi 23 avril</p> 	<p>Salade verte Tapenade Tortilla & Haricot vert bio  Gâteau de riz</p>
<p>Mercredi 17 avril</p>	<p>Carottes râpées bio  Poulet aux champignons  4 céréales bio  Salade fruits</p>	<p>Mercredi 24 avril</p> 	<p>Courgette râpées gomasio Cappelletti aux épinards Yaourt chèvre Compote bio sans sucre ajouté </p>
<p>Jeudi 18 avril</p> 	<p>Œuf /Radis/Pomme de t Falafel Purée de carotte /panais bio  Fromage de brebis</p>	<p>Jeudi 25 avril</p>	<p>Raita de concombre Sauté de dinde à l'indienne  Riz Camarguais  Mangue</p>
<p>Vendredi 19 avril</p>	<p>Salade verte et mozza Spaghettis bio  Bolognaise bio  Panna cotta coulis fait maison </p>	<p>Vendredi 26 avril</p>	<p>Haricots blancs vinaigrette Saucisse de porc  Carottes Camembert</p>

- 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



Cuisine centrale Léona Tribes

QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION 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		Viande 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