







































































## Menus Restauration 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Du 11 au 17 janvier 2021	 Sauté de boeuf à la provençale	Céleri rémoulade	Poulet Rôti 	 Potage	 Carottes au gouda	Asperges	Saucisson à l'ail
	Haricots verts à la tomate	 Poisson	Brocolis	Lasagnes végétariennes	 Rôti de porc	Potchvleesch	Rôti de veau
	 Fromage	Riz 	Purée		Ratatouille	Potatoes	Tomate rôtie/Pomme
	 Fruit	Laitage	 Fromage	 Laitage	 Semoule	Salade	Duchesse
Pain	Pain	Pain	 Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 18 au 24 janvier 2021	 Salade fromagère	 Mortadelle	Potage 	Jambon	Endives mimosa 	Cœur de palmier	Bouchée à la reine
	Filet de saumon 	Sauté de dinde 	Rôti de bœuf	Petits pois 	Pizza au fromage	Chou Farci	Magret de canard
	Epinards	Purée	 Navets glacés	 Frites	Laitage 	Pommes de terre	Pommes Rôsti / Haricots
	Perles de blé	Légume		Fromage	 Laitage	Fromage	beurre
Mélange de fruits au sirop 	Fruit	Laitage 	 Fruit	Pain 	Pain	Fromage/Pâtisserie	Fromage/Pâtisserie
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 25 au 31 janvier 2021	Cuisse de poulet 	 Radis/beurre	Betteraves rouges 	Hachis Parmentier 	Poisson meunière 	Salade	Aspics au jambon
	Choux de Bruxelles 	Palette à la diable	Boulettes de soja		Duo de röstis	Boudin blanc aux champignons	Sauté de porc au miel
	 Fromage	 Haricots verts	 Pâtes	 Salade	Fromage 	Purée	Pomme pin
	 Fruit	Pommes de terre 	Emmental râpé 	Laitage	Fruit	Fruit	Carottes au jus
Pain	Laitage 	Pâtisserie 	Fruit	Fromage	Fromage	Fromage/Pâtisserie	Fromage/Pâtisserie
Pain	Pain	 Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 1er au 7 février 2021	Taboulé 	Steak haché (enf)/Bavette	Carottes et navets râpés	1/2 Œuf mayonnaise	Macédoine	Salami	Asperges
	 Omelette au fromage	 d'ailouy (Adulte)		Cordon bleu 	 Poisson gratiné	Jambon braisé	Pintade
	Petits pois carottes	 Jardinière de légumes	Poireaux au jambon	 Pâtes	 Riz	Potatoes	Poêlée de champignons
	 Laitage	Fromage 		Haricots verts	Epinards	Fromage	Pommes Dauphine
Pain	Fruit	Fruit	Laitage 	Fruit	Fromage	Fromage/Pâtisserie	Fromage/Pâtisserie
Pain	Pain 	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Du 8 au 14 février 2021	Crêpe au fromage 	 Choux fleurs vinaigrette	 Poisson à la bordelaise	Duo de haricots	Pomelos 	Betteraves rouges	Coquille de poisson
	Spaghettis Carbonara 	 Couscous 		Sauté de veau Marengo 	Risotto aux légumes et parmesan	Foie de veau	Sauté de veau Orloff
	Emmental râpé	Boulette d'agneau	 Purée de carottes	Potatoes	 Pâtisserie	Blettes	Pomme Duchesse
	 Fruit	 Merguez	au gouda 	 Fromage	Pommes de terre	Pommes de terre	Tomate provençale
Pain	Laitage 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fromage/Pâtisserie	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Menu 100% Végétarien



Agriculture Biologique



Label Porc/Volaille/Bœuf Français



Production Locale



Label MSC (Pêche durable)



Fruits et Légumes frais



Label AOP/IGP

# Du nouveau dans les menus !

Depuis la mise en œuvre de la loi EGalim en 2019 de nombreux changements se sont mis en place progressivement dans les restaurants scolaires et à la résidence autonomie des Myosotis.

## C'est quoi la loi EGalim ?

C'est une loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation qui a 3 objectifs principaux :



Rémunération plus juste  
des éleveurs et agriculteurs



Servir des produits  
de meilleure qualité



Avoir une alimentation plus  
saine et durable

## Qu'est-ce qui a déjà changé ?



Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020

Plus de bouteilles en plastique  
à la cantine scolaire



Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2020

Mise en place d'un menu  
végétarien par semaine

## Qu'est-ce qui va (encore) changer ?

Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2021 :

Les repas seront composés avec 50% minimum de produits de qualité supérieure dont 20% minimum de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion.



Plus d'informations concernant la loi Egalim ?

➔ <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>