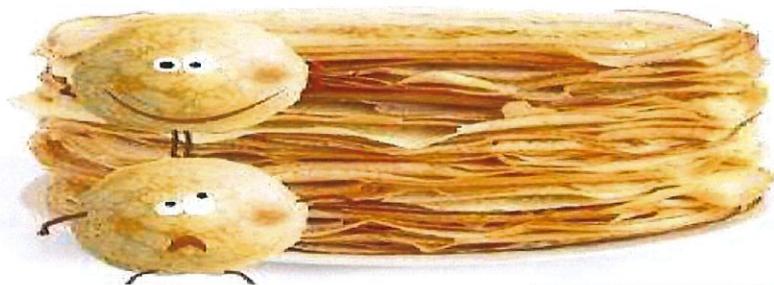


RESTAURANT SCOLAIRE

Menu Février 2020



LE MOT DU NUTRITIONNISTE

Agriculture et alimentation: l'essentiel de la loi (dite loi "Egalim"), dont l'entrée en vigueur est fixée au 1er janvier 2022.

Améliorer le revenu des agriculteurs et favoriser la montée en gamme de leurs productions sont les deux principaux objectifs de la loi.

Afin d'augmenter les revenus des producteurs et inverser l'initiative de la fixation du prix, la conclusion d'un contrat de vente écrit entre le producteur et le premier acheteur doit désormais être précédée d'une proposition de prix faite par le producteur à partir d'indicateurs des coûts de production agricole.

De même pour rééquilibrer les relations commerciales entre distributeurs et producteurs, la loi prévoit également le rehaussement du seuil de revente à perte et un encadrement des promotions.

Vers une alimentation plus saine: Le deuxième volet de la loi concerne les mesures en faveur d'une alimentation saine et le respect du bien-être animal. Il s'agit d'organiser une transition vers un approvisionnement alimentaire d'une meilleure qualité.

Pour la restauration collective: La loi instaure l'obligation de servir des repas "dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge" qui comprennent une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Les labels autorisés dans les 50% ont été fixés par un décret du 23 avril 2019. Il s'agit de:

- le label rouge
- l'appellation d'origine
- l'indication géographique
- la spécialité traditionnelle garantie
- la mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale"
- la mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Le texte de loi est disponible sur: <https://www.legifrance.gouv.fr>

Au mois prochain

En Fév,
quelques
fruits et
légumes
de
saison...



Le pample-
moûsse



Le céleri



La grenade



Le radis



Le citron



L'oignon



Le litchi



Le chou

Menu Février

2020



RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Repas Chandeleur Salade de batavia sauce vinaigrette Crêpe au jambon et à l'emmental sauce Mornay Crêpe sucrée confiture au chocolat Moutarde, œuf, soja, fruits à coque, sulfites	Menu Végétarien Velouté au potiron et crème fraîche Galette pois chiches cumin Epinards à la crème Chanteneige Pomme Golden Arachide, fruits à coque, sulfites	Soupe de légumes Roslif Haricots verts Emmental portion Banane Sulfites	Salade de carottes râpées sauce citronnette Filet de colin sauce à l'oseille Riz créole Crème glacée Moutarde, poisson, soja, fruits à coque, poisson et dérivés
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade coleslaw (carottes, chou blanc sauce mayonnaise) Sauté de bœuf au jus Semoule de blé Gouda Compote de pomme, poire Œuf, moutarde, soja	Nouvel an chinois Salade de chou kouki et iceberg sauce vinaigrette Poulet sauce chop suey Riz cantonnais Yaourt aux fruits exotiques Œuf, moutarde, soja, arachide, fruits à coque	Menu Végétarien Salade de betteraves, fêta et mâche Omelette à l'emmental Frites Pêche au sirop Arachide, soja, moutarde, œuf	Potage de légumes (carottes, navet, céleri, oignons) Filet de hoki à l'huile d'olive et ail Lentilles vertes de St Trinit Carré frais Orange Poisson et dérivés, sulfites, céleri
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21

BONNES VACANCES

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
		<p>Moi je sais !</p> <p>Pourquoi mangé-t-on des crêpes à la Chandeleur?</p> <p>La Chandeleur vient d'une expression latine signifiant <i>Fête des Chandelles</i> (la chandelle, c'est l'autre nom de la bougie). C'est une fête religieuse célébrant la présentation du petit Jésus au temple quarante jours après sa naissance. Pour marquer cette journée, les croyants défilent une chandelle à la main.</p> <p>Voilà pour le mot de Chandeleur ! Mais quel rapport avec les crêpes ?</p> <p>Pas grand chose. Cette pratique est tout ce qui reste d'une fête païenne en relation avec le soleil. Pour faire de bonnes récoltes et éviter qu'elles ne pourrissent, les paysans avaient besoin de soleil. La crêpe le représentait symboliquement à leurs yeux. De là sont nées les superstitions autour des crêpes <i>porte-bonheur</i> (mettre une crêpe au-dessus d'une armoire protégera la future récolte, faire sauter une crêpe de la main droite avec une pièce dans la main gauche assurera la richesse de la famille,...).</p>	

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)



Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

COMMUNE DE SAINT CHRISTOL