



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



Dans le cadre de la semaine européenne du développement durable la cuisine centrale de Condren a prévu un menu végétarien éco-responsable **le jeudi 3 octobre 2024.**

L'objectif ?

Réduire l'impact sur la planète des activités de restauration collective.



ENTREE

Œuf dur local – mayonnaise

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Les œufs proviennent de la ferme du pré à Eragny-sur-Epte (60)

PLAT

Bolognaise Tortis HVE aux petits légumes

(PLAT COMPLET VÉGÉTARIEN)



La production de viande est à elle seule responsable dans le monde de 12% des gaz à effet de serre. C'est pourquoi manger végétarien de temps en temps permet de réduire notre impact sur l'environnement.

LAITAGE

Yaourt Fermier sucré

Le yaourt j'achète Fermier provient de la Ferme de LAIT'LETTE à Landricourt (02).

Ces produits sont certifiés agri-éthique ce qui garantit une juste rémunération des éleveurs partenaires.



DESSERT

Un fruit frais HVE



HVE signifie Haute Valeur Environnementale et garantit une agriculture plus respectueuse des écosystèmes selon plusieurs indicateurs (préservation la biodiversité, la gestion de l'irrigation, l'utilisation raisonnée de fertilisants et produits de traitement)



du 30 Septembre au 4 Octobre 2024



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Menu
développement
durable

VENDREDI

ENTREES

Taboulé oriental

Céleri rémoulade

**Œuf dur (local)
mayonnaise**

Carottes râpées
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Aiguillettes de
poulet sauce crème

**Bolognaise tortis
HVE aux petits
légumes**

Brandade de poisson
P4C



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Filet de poisson sauce
crème

GARNITURE

Petit pois carottes

Coquillettes

PLAT COMPLET

Salade verte

LAITAGE

Chanteneige

Cantafrais nature

**Yaourt Fermier
sucré**

Petit moulé nature



DESSERT

Fruit de saison

Fromage blanc sucré

Pomme HVE

Flan caramel



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté



HVE

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !

Agri éthique France

CE2

FERME DU PRÉ

Ferme du pré