













Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	 	Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.	
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)	 	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France	
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie.		Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM)	
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne	
Aliment issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement		Aliment cultivé et produit en Essonne	

*Ces menus sont donnés à titre indicatif et tiennent compte de l'éducation au goût. Des modifications peuvent être apportées par le Chef de cuisine, si le plan alimentaire est respecté (crudités/crudités, cuités/cuidités, entrées à plus de 15% de lipides / entrées à plus de 15% de lipides ...). Le respect de la saisonnalité des menus est important afin que les élèves bénéficient des qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits et légumes de saison. Les produits de saison sont moins onéreux que les autres. Cette différence peut permettre d'améliorer l'ensemble de la qualité des repas servis. Suivant l'organisation de vos productions, ces menus peuvent être adaptés. N'hésitez pas à me contacter.*

Collège Les Sablons

Odile IRBHA-MICHEL  
Principale



Vincent FULLANA  
Gestionnaire