

Du 29 janvier au 2 février 2024

LE MENU EST

100%

BIO, LOCAL ET FAIT
MAISON

DANS LE CADRE DU PROJET "QU'EST CE QU'ON MANGE
DEMAIN DANS LE BOCAGE ?" ET DU PLAN ALIMENTAIRE
TERRITORIAL DE FLERS AGGLO, LE COLLÈGE JEAN MONNET
VOUS PROPOSE DES MENUS FAITS MAISON, PRÉPARÉS
AVEC DES INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE PRODUITS À MOINS DE 70 KM.



PROGRAMME DES ANIMATIONS

LUNDI

- INTERVENTION DU SIRTOM SUR LE COMPOSTAGE DES DÉCHETS (STAND DANS LA COUR, DOCUMENTATION ET JEUX)
- ANTOINE DE LA FERME DE LA TRÉBISIÈRE VOUS SERT SON FROMAGE BLANC POUR LE DESSERT. IL EST PRODUIT À 30 KM DU COLLÈGE.

MARDI

- VENEZ APPRENDRE À RECONNAÎTRE LES LÉGUMES AVEC MARJORIE (AIFR) ET ELISE (COOP DES TERRITOIRES)
L'AIFR EST FOURNISSEUR DE LÉGUMES POUR LA RESTAURATION DU COLLÈGE. LES LÉGUMES SONT PRODUITS À FLERS, À 1 KM DE L'ÉTABLISSEMENT.

MERCREDI

- AURORE VOUS PROPOSE LE PAIN QU'ELLE A PRODUIT DIRECTEMENT DANS LA SALLE DE RESTAURANT (PAS DE PAIN SUR LA LIGNE DE SELF)

JEUDI

- GLADYS DE L'ASSOCIATION BIO EN NORMANDIE VOUS PROPOSE DE PARTAGER AVEC VOUS SA PASSION POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES CÉRÉALES ET LES LÉGUMINEUSES.

VENDREDI

- DONNEZ VOTRE AVIS SUR LA SEMAINE EN REMPLISSANT UN QUESTIONNAIRE AVEC LES ÉCO-DÉLÉGUÉS.