








































































Semaine 02

	Lundi 06 janv.	Mardi 07 janv.	Jeudi 09 janv.	Vendredi 10 janv.
Midi	betteraves bio vinaigrette 	carottes rapées BIO 	MENU VEGE	potage maison 
	 macédoine de légumes 	 céleri remoulade	oeuf BBC mayonnaise 	salade d'agrumes 
	 salade verte 	 salade verte 	salade Argenteuil 	salade d'avocats 
	 colin meunière 	 bourguignon bio 	salade verte 	salade verte 
	 chou fleur bio et pommes de terre	 coquillettes BIO 	tajine vg 	sauté de porc bio SBV Louvigné 
	 emmental BIO 	yaourt bio (Pivette et Palorette) 	semoule couscous bio 	petits pois carottes
	 saint nectaire AOP 	 pommes bio au caramel beurre salé ou fruits 	yaourt bio (Pivette et Palorette) 	camembert BIO 
	 galettes des rois ou fruits		corbeille de fruits	comté AOP 
				riz au lait BIO ou fruits 

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Assemblé sur place
-  Produits locaux
-  viande bovine française
-  fruits et légumes France
-  bleu, blanc, coeur
-  viande de veau française
-  viande de porc française
-  oeuf de France
-  volaille française
-  champignon LOU de Poilley
-  appellation d'origine protégée
-  plat végétarien
-  Label Rouge
-  indication géographique protégée
-  MSC Pêche durable
-  éligible EGALIM
-  Aide UE à destination des écoles
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

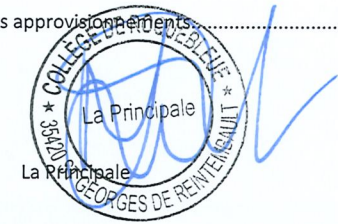
Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE



[Signature]
Le Chef de Cuisine



Semaine 03

	Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Jeudi 16 janv.	Vendredi 17 janv.
Midi	salade verte 🌿	MENU VEGE	carottes rapées BIO 🌿🌿	chou rouge vinaigrette
	🍷🍷	endives au bleu d'auvergne AOP 🍷🌿	🍷🍷	🍷🍷
	taboulé BIO 🌿🌿	🍷🍷	salade Marco Polo	pamplemousse
	🍷🍷	potage maison	🍷🍷	salade verte 🌿
	terrines de saumon	🍷	salade verte 🌿	🍷🍷
	🍷🍷	radis	🍷🍷	dos de colin
	🍷🍷	salade verte 🌿	🍷🍷	🍷🍷
	jambon grillé 🍷	🍷🍷	sauté de veau 🍷	🍷🍷
	🍷🍷	chili sin carné 🌿🌿	🍷🍷	carottes BIO et pommes de terre Vichy 🌿🌿
	🍷🍷	🍷	petits pois BIO et carottes BIO 🌿🌿🍷🍷	🍷🍷
haricots verts BIO et pommes de terre 🌿🌿	🍷🍷	riz pilaf	🍷🍷	
🍷	yaourt bio (Pivette et Palorette) 🌿🌿🍷🍷	🍷🍷	buchette de chèvre	
🍷	🍷	yaourt bio (Pivette et Palorette) 🌿🌿🍷🍷	emmental BIO 🌿🌿🍷🍷	
mimolette	🍷	🍷	🍷	
🍷	gaufre ou fruits	🍷	🍷	
🍷	🍷	crème aux oeuf maison ou fruits 🍷	🍷	
saint nectaire AOP 🍷🌿🌿	🍷	🍷	corbeille de fruits	
🍷	🍷	🍷		
compote de pommes bio ou fruits 🌿🌿	🍷			

- 🌿 Issu de l'Agriculture Biologique
- 🏠 Fait maison - Recette du chef
- 👨‍🍳 Assemblé sur place
- 📍 Produits locaux
- 🍷 viande bovine française
- 🌿 fruits et légumes France
- 🍷 bleu, blanc, coeur
- 🍷 viande de veau française
- 🍷 viande de porc française
- 🍷 oeuf de France
- 🍷 volaille française
- 🍷 champignon LOU de Poilley
- 🍷 appellation d'origine protégée
- 🌿 plat végétarien
- 🍷 Label Rouge
- 🍷 indication géographique protégée
- 🐟 MSC Pêche durable
- 🌿 éligible EGALIM
- 🍷 Aide UE à destination des écoles
- 🍷 Anhydride sulfureux et sulfites
- 🍷 Arachides
- 🍷 Céleri
- 🍷 Céréales contenant du gluten
- 🍷 Crustacés
- 🍷 Fruits à coques
- 🍷 Graines de sésame
- 🍷 Lait
- 🍷 Lupin
- 🍷 Mollusques
- 🍷 Moutarde
- 🍷 Oeufs
- 🍷 Poissons
- 🍷 Soja

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE


 La Gestionnaire


 Le Chef de Cuisine


 La Principale



COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBault
 Tél : 02 99 97 06 30
 Email : ce.0350041e@ac-rennes.fr

Semaine 04

	Lundi 20 janv.	Mardi 21 janv.	Jeudi 23 janv.	Vendredi 24 janv.
Midi	MENU VEGE oeuf BBC mayonnaise ~ ~ salade aux croutons ~ ~ salade verte ~ ~ pavé fromager ~ ~ pâtes BIO ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~ ~ semoule au lait bio ou fruits	coupelle de charcuterie salade verte ~ ~ filet de merlu ~ ~ épinard bio et pommes de terre à la crème ~ ~ brie bio ~ ~ emmental BIO ~ ~ salade de fruits exotiques ou fruits	betteraves bio vinaigrette ~ ~ chou fleur vinaigrette ~ ~ potage maison ~ ~ salade verte ~ ~ sauté d'agneau à l'orientale ~ ~ semoule couscous bio ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~ ~ corbeille de fruits	carottes rapées BIO ~ ~ salade d'agrumes ~ ~ salade verte ~ ~ paëlla maison ~ ~ camembert BIO ~ ~ comté AOP ~ ~ île flottante maison ou fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- Assemblé sur place
- Produits locaux
- viande bovine française
- fruits et légumes France
- bleu, blanc, coeur
- viande de veau française
- viande de porc française
- oeuf de France
- volaille française
- champignon LOU de Poilley
- appellation d'origine protégée
- plat végétarien
- Label Rouge
- indication géographique protégée
- MSC Pêche durable
- éligible EGALIM
- Aide UE à destination des écoles
- Céleri
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

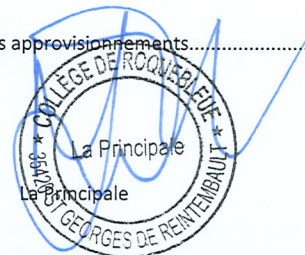
Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE



La Gestionnaire



Le Chef de Cuisine



La Principale

Semaine 05

	Lundi 27 janv.	Mardi 28 janv.	Jeudi 30 janv.	Vendredi 31 janv.
Midi	médailon de surimi	tartines aux lardons	carottes rapées BIO	MENU VEGE
	salade aux croustons	Saucisse Bio (SBV Louvigné)	céleri remoulade	oeuf BBC mimosa
	salade verte	haricots verts BIO et pommes de terre	potage maison	salade aux croustons
	filet de colin pané	buchette de chèvre	salade verte	salade verte
	purée de carottes	comté AOP	côtes de porc BIO (SBV Louvigné)	Gnocchis sauce napolitaine BIO
	yaourt bio (Pivette et Palorette)	ananas au sirop ou fruits	frites maison	bleu d'Auvergne AOP
	riz au lait BIO ou fruits		yaourt bio (Pivette et Palorette)	saint nectaire AOP
			corbeille de fruits	yaourt BIO aux fruits (Pivette et Palorette) ou fruits

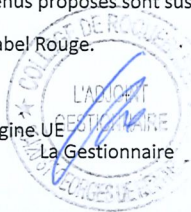
- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- Assemblé sur place
- Produits locaux
- viande bovine française
- fruits et légumes France
- bleu, blanc, coeur
- viande de veau française
- viande de porc française
- oeuf de France
- volaille française
- champignon LOU de Poilley
- appellation d'origine protégée
- plat végétarien
- Label Rouge
- indication géographique protégée
- MSC Pêche durable
- éligible EGALIM
- Aide UE à destination des écoles
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides
- Céleri
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soja

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

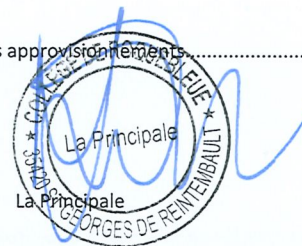
Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE



La Gestionnaire

[Signature]


































Le Chef de Cuisine



La Principale

Semaine 06

	Lundi 03 févr.	Mardi 04 févr.	Jeudi 06 févr.	Vendredi 07 févr.
Midi	MENU VEGE pomelos salade du mendiant salade verte omelette nature maison coquillettes BIO yaourt bio (Pivette et Palorette) beignet au chocolat ou fruits	salade piemontaise salade verte sardine sauté de boeuf BIO VBF printanière de légumes brie bio emmental BIO corbeille de fruits	houmous bio salade campagnarde salade verte saumon sauce Aurore riz pilaf fromage yaourt bio (Pivette et Palorette) far breton maison ou fruits	salade d'avocats salade Italienne salade verte filet de poulet à la crème courgettes BIO et pommes de terre à la tomate fromage yaourt bio (Pivette et Palorette) semoule au lait bio ou fruits

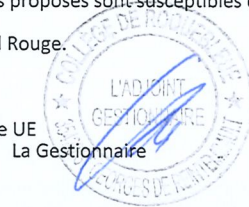
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Assemblé sur place
-  Produits locaux
-  viande bovine française
-  fruits et légumes France
-  bleu, blanc, coeur
-  viande de veau française
-  viande de porc française
-  oeuf de France
-  volaille française
-  champignon LOU de Poilley
-  appellation d'origine protégée
-  plat végétarien
-  Label Rouge
-  indication géographique protégée
-  MSC Pêche durable
-  éligible EGALIM
-  Aide UE à destination des écoles
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE



La Gestionnaire



Le Chef de Cuisine



La Principale