








































Semaine 02

	Lundi 06 janv.	Mardi 07 janv.	Jeudi 09 janv.	Vendredi 10 janv.
Midi	macédoine de légumes 	carottes rapées BIO 	MENU VEGE	potage maison 
	~ ~ colin meunière 	~ ~ bourguignon bio 	oeuf BBC mayonnaise 	~ ~ sauté de porc bio SBV Louvigné 
	~ ~ chou fleur bio et pommes de terre	~ ~ coquillettes BIO 	~ ~ tajine vg 	~ ~ petits pois carottes
	~ ~ emmental BIO 	~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) 	~ ~ semoule couscous bio 	~ ~ riz au lait BIO ou fruits 
	~ ~ galettes des rois ou fruits	~ ~ pommes bio au caramel beurre salé ou fruits 	~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) 	~ ~ banane BIO 

-  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
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri

..... 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]
La Chef de Cuisine



La Principale



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

Semaine 03 maternelle

	Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Jeudi 16 janv.	Vendredi 17 janv.
Midi	terrines de saumon ~ jambon grillé ~ haricots verts BIO et pommes de terre ~ saint nectaire AOP ~ compote de pommes bio ou fruits	MENU VEGE potage maison ~ chili sin carné ~ riz pilaf ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~ gaufre ou fruits	carottes rapées BIO ~ sauté de veau ~ petits pois BIO et carottes BIO ~ crème aux oeuf maison ou fruits	pamplmousse ~ dos de colin ~ carottes BIO et pommes de terre Vichy ~ buchette de chèvre ~ pomme BIO

- 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.

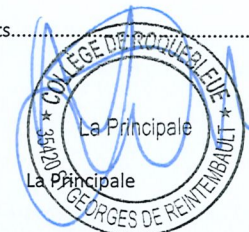
Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

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 04 maternelle

	Lundi 20 janv.	Mardi 21 janv.	Jeudi 23 janv.	Vendredi 24 janv.
Midi	MENU VEGE oeuf BBC mayonnaise ~ ~ pavé fromager ~ ~ pâtes BIO ~ ~ semoule au lait bio ou fruits	coupelle de charcuterie ~ ~ filet de merlu ~ ~ épinard bio et pommes de terre à la crème ~ ~ emmental BIO ~ ~ salade de fruits exotiques ou fruits	potage maison ~ ~ sauté d'agneau à l'orientale ~ ~ semoule couscous bio ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~ ~ clémentine	carottes rapées BIO ~ ~ paëlla maison ~ ~ 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
- 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

Semaine 06 maternelle

	Lundi 03 févr.	Mardi 04 févr.	Jeudi 06 févr.	Vendredi 07 févr.
Midi	MENU VEGE pomelos ~ ~ omelette nature 🍳 ~ ~ coquillettes BIO 🌿 🇪🇺 ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette) 🌿 📍 🇪🇺 ~ ~ beignet au chocolat ou fruits 🍩	salade piemontaise 🍷 ~ ~ sauté de boeuf BIO VBF 🌿 🇪🇺 ~ ~ printanière de légumes 🍅 ~ ~ emmental BIO 🌿 🇪🇺 ~ ~ pomme BIO 🌿 🇪🇺	houmous bio 🌿 🏠 🇪🇺 ~ ~ saumon sauce Aurore 🍷 ~ ~ riz pilaf 🍚 ~ ~ fromage 🍷 ~ ~ far breton maison ou fruits 🏠 🍩	salade Italienne 🍷 ~ ~ filet de poulet à la crème 🍷 ~ ~ courgettes BIO et pommes de terre à la tomate 🌿 ~ ~ 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, cœur
-  viande de veau française
-  viande de porc française
-  oëuf 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



La Principale
La Principale