

SELF COLLEGE

Semaine 02

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

Midi

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  viande de porc Française
-  MSC Pêche durable
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Fait maison - Recette du chef
-  oeuf de France
-  Aide UE à destination des écoles
-  Céréales
-  Assemblé sur place
-  volaille Française
-  Aide UE à destination des écoles
-  Céréales contenant du gluten
-  Produits locaux
-  champignon LOU de Polley
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  viande bovine Française
-  appellation d'origine protégée
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja
-  fruits et légumes France
-  plat végétarien
-  Label Rouge
-  Bleu Blanc Coeur
-  Indication géographique protégée
-  viande de veau Française
-  Indication géographique protégée

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

