

**COLLEGE DE ROQUEBLEUE**  
 collège  
 de Roquebleue  
 32 RUE JANVIER  
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBAULT  
 Tél. : 02 99 97 06 30  
 Email : ce.0350041e@ac-remes.fr

**Semaine 09 collège**

Lundi 24 févr.	Mardi 25 févr.	Jeudi 27 févr.	Vendredi 28 févr.
<p><b>MENU VEGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>friand fromage</li> <li>salade verte</li> <li>tajine vg</li> <li>semoule couscous bio</li> <li>carré président</li> <li>comté AOP</li> <li>corbeille de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pamplemousse</li> <li>salade aux croustons</li> <li>salade verte</li> <li>bourguignon bio</li> <li>purée</li> <li>yaourt bio (Pivette et Palorette)</li> <li>compote de pommes bio ou fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>céleri remoulade</li> <li>potage maison</li> <li>salade aux lardons</li> <li>salade verte</li> <li>pâtes BIO au saumon</li> <li>yaourt bio (Pivette et Palorette)</li> <li>tarte aux pommes ou fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>macédoine de légumes</li> <li>oeuf BBC mayonnaise</li> <li>salade verte</li> <li>jambon grillé</li> <li>haricots verts BIO et pommes de terre</li> <li>canembert BIO</li> <li>saint nectaire AOP</li> <li>bananes bio au chocolat ou fruits</li> </ul>

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

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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE  
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBAULT  
 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 10 collège

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
	avocat vinaigrette salade Flamande salade verte dos de colin courgettes BIO et pommes de terre à la tomate yaourt bio (Pivette et Palorette) flan nappé caramel ou fruits	<b>MENU VEGE</b> carottes rapées BIO chou rouge vinaigrette potage maison salade verte pavé fromager petits pois BIO et carottes BIO buchette de chèvre tomme blanche mousse au chocolat ou fruits	betteraves bio vinaigrette poireaux vinaigrette salade verte steak haché BIO frites maison yaourt bio (Pivette et Palorette) corbeille de fruits	salade de chèvre chaud salade verte filet de poulet à la crème tortis de couleurs brie bio emmental BIO moelleux chocolat aux légumineuse ou fruits

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 contenant du gluten  
 Assemblé sur place  
 champignon LOU de Poilley  
 Produits locaux  
 viande bovine française  
 appellation d'origine protégée  
 Fruits à coques  
 Crustacés  
 Fruits à coques  
 Graines de sésame  
 Lait  
 Lupin  
 Mollusques  
 Moutarde  
 Oeufs  
 Poissons  
 Soja  
 bleu, blanc, cœur  
 Label Rouge  
 indication géographique protégée  
 viande de veau française

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  
 La Principale  
 Le Chef de Cuisine



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




### Semaine 11 collège

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Midi	concombre bio à la Grecque endives au bleu d'auvergne AOP salade verte pâte BIO à la carbonara yaourt bio (Pivette et Palorette) liégeois vanille ou fruits	oeuf BBC mayonnaise salade piémontaise salade verte filet de merlu chou fleur bio et pommes de terre brie bio comté AOP corbeille de fruits	MENU VEGE potage maison salade Argenteuil salade aux croutons salade verte Boulettes de sarrasin sauce tomate semoule couscous bio yaourt bio (Pivette et Palorette) far breton maison ou fruits	salade verte terrine de campagne terrine de saumon saute de veau marengo petits pois carottes emmental BIO tomme blanche bananes bio au chocolat ou fruits

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



Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des disponibilités.  
 Le Chef de Cuisine



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

**COLLEGE DE ROQUEBLEUE**  
 32 RUE JANVIER  
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBault  
 TEL : 02 99 07 06 30  
 Email : ce.0950041e@ac-nemes.fr



## Semaine 12 collège


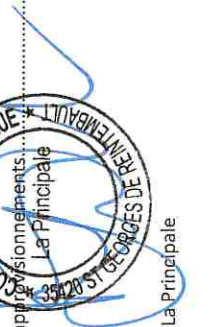

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p><b>Semaine des langues (ESPAGNE)</b>            GAZPACHO DE PEPINO </p> <p>salade verte </p> <p>PAELA CASERA </p> <p>YOGUR ORGANICO </p> <p>CREMA CATALANA </p>	<p><b>Semaine des langues (ITALIE)</b>            INSALATA ITALIANA CON PROSCIUTTO </p> <p>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE </p> <p>gorgonzola </p> <p>PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI </p>	<p><b>semaine des langues (ALLEMAGNE)</b>            kartoffelsalat </p> <p>SPÄTZLE-GRATIN MIT MÜNSTER </p> <p>BIO EMENTALER </p> <p>APFELSTRUDEL </p>	<p><b>semaine (ANGLETERRE)</b>            COLESLOW SALAD </p> <p>Fish'n chips </p> <p>frites maison </p> <p>ORGANIC YOGURT </p> <p>HOMEMADE COOKIES </p>

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 volaille française champignon LOU de Polley appellation d'origine protégée Label Rouge indication géographique protégée   
 MSC Pêche durable Aide UE à destination des écoles Crustacés Fruits à coques Graines de sésame Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Soja   
 Anhydride sulfureux et sulfites Céleri Céréales contenant du gluten

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

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.

  
 Le Chef de Cuisine  
  
 La Principale  
  
 La Gestionnaire

**COLLEGE DE ROQUEBLEUE**  
 32 RUE JANVIER  
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBAULT

Tél. : 02 99 97 06 30  
 Email : ce.0350041e@ac-rennes.fr



### Semaine 13 collège

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeu 27 mars	Vendredi 28 mars
	céleri remoulade potage maison salade du mendiant salade verte cuisses de poulet semoule couscous bio et ratatouille yaourt bio (Pivette et Palorette) doony's ou fruits	macédoine de légumes pommes de terre au thon salade verte Saucisse Bio (SBV Louvigné) lentilles vertes BIO brite bio saint nectaire AOP corbeille de fruits	<b>MENU VEGE</b> guacamole maison houmous bio maison salade verte omelette nature pâtes BIO yaourt bio (Pivette et Palorette) pommes bio au four ou fruits	oeuf BBC mayonnaise salade Normande salade verte filet de merlu riz pilaf canembert BIO gouda ananas au sirop ou fruits

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  
 Arachides  
 Céleri  
 Produits locaux  
 champignon LOU de Poilley  
 Assemblé sur place  
 volaille française  
 Aide UE à destination des écoles  
 Céréales contenant du gluten  
 Crustacés  
 Fruits à coques  
 Graines de sésame  
 Lait  
 Lupin  
 Mollusques  
 Moutarde  
 Oeufs  
 Poissons  
 Soja  
 viande bovine française  
 appellation d'origine protégée  
 Fruits et légumes France  
 plat végétarien  
 bleu, blanc, coeur  
 Label Rouge  
 indication géographique protégée  
 viande de veau française



*[Signature]*  
 Le Chef de Cuisine



Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et de la disponibilité des produits.  
 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

