

COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBault
 Tél. : 02 99 97 06 30
 Email : ce.0350047e@ac-rennes.fr

Semaine 09 école

Lundi 24 févr.	Mardi 25 févr.	Jeudi 27 févr.	Vendredi 28 févr.
MENU VEGE friand fromage tajine vg semoule couscous bio carré président clémentine	pamplemousse bourguignon bio purée yaourt bio (Pivette et Palorette) compote de pommes bio ou fruits	potage maison pâtes BIO au saumon yaourt bio (Pivette et Palorette) tarte aux pommes ou fruits	oeuf BBC mayonnaise jambon grill haricots verts BIO et pommes de terre camembert BIO bananes bio au chocolat ou fruits

- Midi
- Issu de l'Agriculture Biologique
 - viande de porc française
 - MSC Pêche durable
 - Anhydride sulfureux et sulfites
 - Fait maison - Recette du chef
 - voilaie française
 - Aide UE à destination des écoles
 - Céleri
 - Arachides
 - Assemblé sur place
 - champignon LOU de Poilly
 - Produits locaux
 - Fruits à coques
 - Crustacés
 - Fruits et légumes France
 - appelation d'origine protégée
 - viande bovine française
 - Graines de sésame
 - Lait
 - Lupin
 - Mollusques
 - Moutarde
 - bleu, blanc, coeur
 - Label Rouge
 - indication géographique protégée
 - viande de veau française
 - 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

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

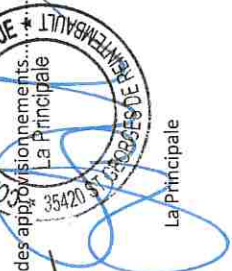





Semaine 10 école

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
<p>salade Flamande </p> <p>dos de colin </p> <p>courgettes BIO et pommes de terre à la tomate </p> <p>flan nappé caramel ou fruits </p>	<p>MENU VEGE</p> <p>potage maison </p> <p>pavé fromager </p> <p>petits pois BIO et carottes BIO </p> <p>mousse au chocolat ou fruits </p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>steak haché BIO </p> <p>pommes de terre boulangère </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette) </p> <p>pomme BIO </p>	<p>salade de chèvre chaud </p> <p>filet de poulet à la crème </p> <p>tortis de couleurs </p> <p>moelleux chocolat aux légumineuse ou fruits </p>	<p>viande de porc française </p> <p>viande de veau française </p> <p>viande de porc française </p> <p>viande bovine française </p> <p>fruits et légumes france </p> <p>bleu, blanc, coeur </p>
<p>Issu de l'Agriculture Biologique </p> <p>viande de porc française </p> <p>MSC Pêche durable </p> <p>Anhydride sulfureux et sulfites </p>	<p>Assemblé sur place </p> <p>Produits locaux </p> <p>champignon LOU de Poilley </p> <p>viande bovine française </p> <p>appellation d'origine protégée </p> <p>fruits </p>	<p>Crustacés </p> <p>Fruits à coques </p> <p>Graines de sésame </p> <p>Lait </p> <p>Lupin </p> <p>Mollusques </p>	<p>Assemblé sur place </p> <p>Label Rouge </p> <p>Label Rouge </p> <p>indication géographique protégée </p> <p>viande de veau française </p> <p>indication géographique protégée </p>	<p>Crustacés </p> <p>Fruits à coques </p> <p>Graines de sésame </p> <p>Lait </p> <p>Lupin </p> <p>Mollusques </p> <p>Moutarde </p> <p>Oeufs </p> <p>Poissons </p> <p>Soja </p>

Midi



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



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

Le Chef de Cuisine

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

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

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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBault
 Tél. : 02 99 97 06 30
 Email : ce.035004@ac-remes.fr




Semaine 11 école

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
concombre bio à la Grecque pâte BIO à la carbonara ligeois vanille ou fruits	salade piemontaise filet de merlu chou fleur bio et pommes de terre brie bio poires	MENU VEGE potage maison Boulettes de sarrasin sauce tomate semoule couscous bio yaourt bio (Pivette et Palorette) far breton maison ou fruits	terrine de campagne saute de veau marengo petits pois carottes emmental BIO bananes bio au chocolat 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
 -  Célérier
 -  Arachides
 -  Produits locaux
 -  Champignon LOU de Polley
 -  Appellation d'origine protégée
 -  Fruits à coques
 -  Crustacés
 -  Assemblé sur place
 -  Voilaie française
 -  Aide UE à destination des écoles
 -  Céréales contenant du gluten
 -  Viande bovine française
 -  Appellation d'origine protégée
 -  Graines de sésame
 -  Lait
 -  Mollusques
 -  Label Rouge
 -  Indication géographique protégée
 -  Moutarde
 -  Bleu, blanc, coeur
 -  Label Rouge
 -  Indication géographique protégée
 -  Viande de veau française
 -  Poissons
 -  Soja



Le Chef de Cuisine



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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBAULT
 Tél. : 02 99 97 06 30
 Email : ce.0350047e@ac-remmes.fr




Semaine 12 école

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

Midi

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Produits locaux
-  viande bovine française
-  fruits et légumes France
-  bleu, blanc, cœur
-  viande de porc française
-  voile française
-  viande de veau française
-  MSC Pêche durable
-  Aide UE à destination des écoles
-  champion LOU de Poilly
-  appellation d'origine protégée
-  Label Rouge
-  MSC Pêche durable
-  Aide UE à destination des écoles
-  Céréales contenant du gluten
-  Fruits à coques
-  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 absences.

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




Semaine 13 école

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>potage maison</p> <p>cuisse de poulet</p> <p>semoule couscous bio et ratatouille</p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)</p> <p>doony's ou fruits</p>	<p>pommes de terre au thon</p> <p>Saucisse Bio (SBV Louvigné)</p> <p>lentilles vertes BIO</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>clémentine</p>	<p>MENU VEGE</p> <p>houmous bio maison</p> <p>omelette nature</p> <p>pâtes BIO</p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)</p> <p>pommes bio au four ou fruits</p>	<p>salade Normande</p> <p>filet de merlu</p> <p>riz pilaf</p> <p>gouda</p> <p>ananas au sirop ou fruits</p>	

- Issu de l'Agriculture Biologique** **Fait maison - Recette du chef** **Produits locaux** viande bovine française 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 Céréales contenant du gluten Fruits à coques Graines de sésame Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Soja
- Anhydride sulfureux et sulfites** Arachides Céleri Crustacés Fruits à coques

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



COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBault
 Tél. : 02 99 97 05 30
 Email : ce.0350041e@ac-rennes.fr

Semaine 14 école

Lundi 31 mars	Mardi 01 avr.	Jeudi 03 avr.	Vendredi 04 avr.
<p>potage maison</p> <p>dos de colin</p> <p>chou fleur BIO et pommes de terre gratinés</p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)</p> <p>crème grand mère BIO ou fruits</p>	<p>MENU VEGE</p> <p>carottes rapées BIO</p> <p>tajine vg</p> <p>semoule couscous bio</p> <p>buchette de chèvre</p> <p>gaufre ou fruits</p>	<p>macédoine de légumes</p> <p>Galette maison saucisses bio SBV/louvigné</p> <p>frites maison</p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)</p> <p>pomme BIO</p>	<p>salade aux croustons</p> <p>sauté de boeuf BIO VBF</p> <p>carottes bio et pommes de terre au jus</p> <p>fromage ou yaourt bio</p> <p>île flottante maison ou fruits</p>
<p>Issu de l'Agriculture Biologique</p> <p>viande de porc française</p> <p>MSC Pêche durable</p> <p>Anhydride sulfureux et sulfites</p> <p>Fait maison - Recette du chef</p> <p>oeuf de France</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Céleri</p> <p>Arachides</p> <p>Assemblé sur place</p> <p>champignon LOU de Poilley</p> <p>Céréales contenant du gluten</p> <p>Produits locaux</p> <p>viande bovine française</p> <p>appelation d'origine protégée</p> <p>Fruits à coques</p> <p>Crustacés</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>Lait</p> <p>Lupin</p> <p>Mollusques</p> <p>Moutarde</p> <p>Oeufs</p> <p>Poissons</p> <p>Soja</p>	<p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p>	<p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p>	<p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>bleu, blanc, coeur</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p> <p>viande de veau française</p> <p>Label Rouge</p> <p>Indication géographique protégée</p>

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

