

# MENU SELF COLLEGE ROQUEBLEUE

## SEMAINE 19

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Midi	MENU VEGE	médailillon de surimi		guacamole maison
	betteraves bio et maïs bio vinaigrette	salade d'agrumes		salade verte
	salade aux croutons	salade verte		terrines de saumon
	salade verte	filet de merlu		Emincé de veau Marengo
	pavé fromager	carottes BIO et pommes de terre Vichy		blé au beurre
	petits pois BIO et carottes BIO	camembert BIO		yaourt bio (Pivette et Palorette)
	yaourt bio (Pivette et Palorette)	comté AOP		corbeille de fruits
	liégeois vanille ou fruits	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, cœur
-  viande de veau française
-  viande de porc française
-  œuf 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