













































































MENU SELF COLLEGE ROQUEBLEUE











SEMAINE 20





	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Midi	MENU VEGE	médailillon de surimi	oeuf bio mayonnaise   	céleri remoulade
	pamplemousse	  	salade Italienne	salade verte 
	salade Suisse	salade de harengs	  	Tomates mozzarella bio  
	salade verte 	salade verte 	salade verte 	  
	~..	~..	~..	~..
	spaghettis bio sauce bolognaise VG 	bourguignon bio   	dos de colin	cordon bleu de volaille 
	 	 	 	
	~..	~..	~..	~..
	brie bio   	purée	courgettes BIO et pommes de terre à la tomate  	petits pois carottes 
	emmental BIO   	yaourt bio (Pivette et Palorette)  	yaourt bio (Pivette et Palorette)  	edam
~..	 	 		
mini chou à la crème ou fruits	~..	~..	~..	
 	salade de fruits exotiques ou fruits	crumble aux pommes bio ou fruits 	saint nectaire AOP   	
~..	~..	 	~..	
~..	~..	~..	mousse au chocolat 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