

# MENU SELF COLLEGE ROQUEBLEUE

## SEMAINE 23

Lundi 02 juin

médaillon de surimi  
 salade aux lardons  
 salade verte  
 filet de colin pané  
 purée de carottes  
 comté AOP  
 Saint Nectaire BIO  
 petit suisse fruité ou fruits

Mardi 03 juin

oeuf bio mayonnaise  
 salade piémontaise  
 salade verte  
 boeuf bio braisé  
 haricots verts BIO et pommes de terre  
 yaourt bio (Pivette et Palorette)  
 corbeille de fruits

Jeudi 05 juin

melon  
 pastèque  
 salade verte  
 jambon blanc  
 frites maison  
 yaourt bio (Pivette et Palorette)  
 crème grand mère BIO ou fruits

Vendredi 06 juin

**MENU VEGE**  
 salade d'agrumes  
 salade verte  
 tomates Bio vinaigrette  
 tajine vg  
 semoule couscous bio  
 chaource AOP  
 reblochon AOP  
 Far Breton aux pruneaux ou fruits

Issu de l'Agriculture Biologique  
 viande de veau française  
 plat végétarien  
 Anhydride sulfureux et sulfites  
 Moutarde  
 Oeufs  
 Poissons  
 Soja

Fait maison - Recette du chef  
 viande de porc française  
 Label Rouge  
 Arachides  
 Céleri

Assemblé sur place  
 oeuf de france  
 MSC Pêche durable  
 Céréales contenant du gluten

Produits locaux  
 volaille française  
 éligible EGALIM  
 Fruits à coques  
 Graines de sésame

fruits et légumes france  
 appellation d'origine protégée  
 Lait  
 Lupin  
 Mollusques  
 bleu, blanc, coeur

Les menus proposés sont susceptibles de subir des modifications de dernière minute.

Aide UE à destination des écoles pour les labels 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



La Principale