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

MENU SELF COLLEGE ROQUEBLEUE

SEMAINE 26

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Midi	concombre bio vinaigrette salade verte tomate bio au surimi Emincé de veau façon blanquette haricots beurre et pommes de terre yaourt bio (Pivette et Palorette) semoule au lait bio ou fruits	MENU VEGE oeuf bio mayonnaise salade d'avocats salade verte pavé fromager petits pois BIO et carottes BIO comté AOP reblochon AOP pommes bio au four ou fruits	melon pastèque salade verte colin meunière pates bio tricolores brie bio chaource AOP glaces ou fruits	médaillon de surimi salade piemontaise salade verte Poulet fermier label rouge frites maison yaourt bio (Pivette et Palorette) corbeille de 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 · appelation d'origine protégée · plat végétarien · Label Rouge · indication géographique protegée · 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 d'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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT GESTIONNAIRE

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

COLLEGE DE ROQUEBLEUE La Principale 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

La Principale