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

MENU RESTAURANT SCOLAIRE
SEMAINE 38

Semaine 38

	Lundi 15 sept.	Mardi 16 sept.	Jeudi 18 sept.	Vendredi 19 sept.
Midi	concombre bio vinaigrette ~.~ sauté de boeuf BIO VBF ~.~ haricots verts BIO et pommes de terre bio ~.~ crème grand mère BIO ou fruits	**MENU VEGE** pizza maison ~.~ chili sin carné ~.~ riz BIO ~.~ emmental BIO Saint Nectaire BIO ~.~ raisins	melon ~.~ filet de merlu ~.~ épinard bio et pommes de terre bio à la crème ~.~ far breton bio maison ou fruit	tomates Bio vinaigrette ~.~ tajine aux boulettes d'agneau ~.~ semoule couscous bio ~.~ glaces 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 · 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 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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT
L'ADJOINT GESTIONNAIRE
La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

COLLEGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT
Le Principal
Le Principal

© Index Education 2025