

MENU SELF COLLEGE DE ROQUEBLEUE

SEMAINE 38

Semaine 38

Lundi 15 sept.

Mardi 16 sept.

Jeudi 18 sept.

Vendredi 19 sept.

concombre bio vinaigrette salade verte bio tomates bio à la fête sauté de boeuf BIO VBF haricots verts BIO et pommes de terre bio yaourt bio (Pivette et Palorette) crème grand mère BIO ou fruits	MENU VEGE pizza maison salade verte bio chili sin carné riz BIO emmental BIO Saint Nectaire BIO raisins	melon pastèque salade verte bio filet de merlu épinard bio et pommes de terre bio à la crème yaourt bio (Pivette et Palorette) far breton bio maison ou fruit	guacamole maison salade verte bio tomates Bio vinaigrette tajine aux boulettes d'agneau semoule couscous bio camembert BIO comté AOP glaces ou fruits
---	---	--	---

Midi

- Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Oeufs
 Poissons
 Soja
 Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 oeuf de France
 MSC Pêche durable
 Céréales contenant du gluten
 Produits locaux
 viande bovine française
 champignon LOU de Poilly
 Aide UE à destination des écoles
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 fruits et légumes France
 appellation d'origine protégée
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 bleu blanc, coeur
 plat végétarien
- 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



Le Chef de Cuisine

