COLLEGE DE ROQUEBLEUE
32 RUE JANVIER
35420 SAINT-GEORGES-DE-REINTEMBAULT

Tél. : 02 99 97 06 30
Email : ce.0350041a@ac-rennes.fr

MENU RESTAURANT SCOLAIRE
SEMAINE 41

Semaine 41

	Lundi 06 oct.	Mardi 07 oct.	Jeudi 09 oct.	Vendredi 10 oct.
Midi	salade du pêcheur ~.~ jambon grill ~.~ petits pois BIO et carottes BIO ~.~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~.~ raisins	salade aux agrumes ~.~ rôti de boeuf HVE local ~.~ mélange 4 céréales BIO ~.~ comté AOP ~.~ pommes bio au caramel beurre salé ou fruits	**MENU VEGE** taboulé BIO ~.~ Gnocchis sauce napolitaine BIO ~.~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~.~ flan patissier ou fruits	macédoine de légumes bio ~.~ dos de colin ~.~ riz bio à l'epagnole ~.~ smoothie à la banane bio 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 Pollley · 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 L'ADJOINT GESTIONNAIRE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

Le Chef de cuisine

COLLEGE DE ROQUEBLEUE Le Principal 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

© Index Education 2025