

MENU SELF COLLEGE DE ROQUEBLEUE SEMAINE 42



Semaine 42

	Lundi 13 oct.	Mardi 14 oct.	Jeudi 16 oct.	Vendredi 17 oct.
Midi	MENU VG concombre bio à la Grecque   salade d'avocats  salade verte bio  pâtes BIO sauce bolognaise VG bio  yaourt bio (Pivette et Palorette)  corbeille de fruits 	Petit pain bio gratiné au St Nectaire Bio  salade verte bio  poisson  carottes bio et pommes de terre bio au jus  fromage salade de fruits exotiques ou fruits	betteraves bio vinaigrette  carottes rapées BIO  salade verte bio  rôti de porc BBC  gratin Dauphinois bio  yaourt ou fromage tartelette aux pommes maison ou fruits 	macédoine de légumes bio  salade bio aux croutons  salade verte bio  saucisses (enrichies en omega3)  lentilles vertes BIO  yaourt ou fromage Pain D'Chien ou fruits 

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Assemblé sur place
-  Produits locaux
-  viande bovine française
-  viande de porc française
-  viande de veau française
-  oeuf de france
-  champignon LOU de Poilley
-  fruits et légumes france
-  bleu, blanc, coeur
-  Label Rouge
-  indication géographique protégée
-  MSC Pêche durable
-  éligible EGALIM
-  Aide UE à destination des écoles
-  appellation d'origine protégée
-  plat végétarien
-  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

. La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal