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 49

St Georges de Reintembault

Semaine 49

	Lundi 01 déc.	Mardi 02 déc.	Jeudi 04 déc.	Vendredi 05 déc.
Midi	carottes rapées BIO ~.~ rôti de veau BIO ~.~ haricots verts BIO et pommes de terre bio ~.~ semoule au lait bio ou fruits	salade campagnarde ~.~ hachis parmentier BIO ~.~ brie bio ~.~ pommes bio au caramel beurre salé ou fruits	oeuf bio mayonnaise ~.~ beignets de calamar à la Romaine ~.~ riz bio sauce tomate bio ~.~ brownies BIO maison ou fruits	**MENU VEGE** potage maison BIO ~.~ boulettes de légumineuses ~.~ semoule couscous bio ~.~ Morbier AOP ~.~ Fruits bio

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

. La gestionnaire

COLLÈGE DE ROQUEBLEUE L'ADJOINT GESTIONNAIRE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

Le Chef de Cuisine

COLLÈGE DE ROQUEBLEUE Le Principal 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

Le Principal

© Index Education 2025