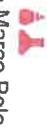


# MENU SELF COLLEGE DE ROQUEBLEUE

## SEMAINE 07



### Semaine 07

Lundi 09 févr.	Mardi 10 févr.	Jeudi 12 févr.	Vendredi 13 févr.
<b>MENU VEGE</b> endives au bleu d'auvergne AOP  salade rainbow de radis et carottes bio  salade verte  omelette nature bio maison  coquillettes BIO  Saint Nectaire BIO  compote de poire bio ou fruits  salade de fruits exotiques ou fruits 	salade de riz à la feta aop  salade Marco Polo  salade verte  émincé de veau bio aux champignons  petits pois BIO et carottes BIO  yaourt bio (Pivette et Palorette)  crème grand mère bio ou fruits  salade de fruits exotiques ou fruits 	salade aux croultons  salade de jambon et maïs  salade verte  haut de cuisse de poulet bio  frites maison  brie bio  yaourt bio (Pivette et Palorette)  crème grand mère bio ou fruits  corbeille de fruits 	betteraves bio vinaigrette  oeuf BBC mayonnaise  potage maison BIO  filet de merlu  brocolis BIO et pommes de terre bio  fruits et légumes france  bleu,blanc,coeur plat végétarien 
<small>           Issu de l'Agriculture Biologique            viande de veau française            Label Rouge            Anhydride sulfureux et sulfites            Arachides            Céleri            Céréales contenant du gluten            Crustacés            Fruits à coques            Graines de sésame            Lait            Lupin            Mollusques            Moutarde         </small>	<small>           Fait maison - Recette du chef            Assemblé sur place            œuf de france            MSC Pêche durable            éligible EGALIM            Aide UE à destination des écoles            Fruits à coques            Graines de sésame            Lait            Lupin            Mollusques            Moutarde         </small>	<small>           Produits locaux            volaille française            champignon LOU de Poilley            Aide UE à destination des écoles            Fruits à coques            Graines de sésame            Lait            Lupin            Mollusques            Moutarde         </small>	<small>           viande bovine française            champignon LOU de Poilley            appellation d'origine protégée            HVE(haute valeur environnementale)            Lait            Lupin            Mollusques            Moutarde         </small>

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