


**COLLEGE DE
ROQUEBLEUE**
 32 RUE JANVIER
 35420 SAINT-GEORGES-DE-
 REINTEBAULT
 Tél. : 02 99 97 06 30
 Email : ce.0350041e@ac-remes.fr

MENU SELF COLLEGE DE ROQUEBLEUE

SEMAINE 12



Semaine 12

Lundi 16 mars

- salade verte
- terrines de campagne
- terrines de saumon
- dos de colin
- courgettes BIO et pommes de terre bio à la tomate
- camembert BIO
- pommes bio au caramel beurre salé ou fruits

Mardi 17 mars

- potage maison BIO
- salade aux lardons
- salade verte
- tortis bio à la fête
- émincé de veau bio aux champignons
- riz bio
- yaourt bio (Pivette et Palorette)
- corbeille de fruits

Judi 19 mars

- MENU VEGE**
- oeuf BBC mimosa
- salade du mendiant
- salade verte
- Gnocchis sauce napolitaine BIO
- Morbier AOP
- Fondant chocolat aux légumes secs(HARICOTS ROUGES)

Vendredi 20 mars

- salade d'agrumes
- salade de pois chiche méditerranéenne
- salade verte
- sauté de porc *BBC
- petits pois BIO et carottes BIO
- yaourt bio (Pivette et Palorette)
- salade de fruits exotiques ou fruits

Midi

Issu de l'Agriculture Biologique Fait maison - Recette du chef Produits locaux viande bovine française champignon LOU de Poilley appellation d'origine protégée plat végétarien
 viande de veau française volaille française Aide UE à destination des écoles HVE(haute valeur environnementale)
 Label Rouge MSC Pêche durable éligible EGALIM Fruits à coques Lait Mollusques
 Anhydride sulfureux et sulfites Arachides Céréales contenant du gluten Graines de sésame 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