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

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

MENU SELF COLLEGE DE ROQUEBLEUE
SEMAINE 13

St Georges de Reintembault

Semaine 13

Midi

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
SEMAINE DES LANGUES ITALIE	**SEMAINE DES LANGUES ALLEMAGNE**	**SEMAINE DES LANGUES ANGLETERRE**	**SEMAINE DES LANGUES ESPAGNE**
salade Italienne	chou rouge bio au lard	salade coleslow	ensalada murciana
~.~	salade de mortadelle	~.~	~.~
spaghettis bio sauce bolognaise bio	salade verte	Fish'n chips	paëlla maison
~.~	~.~	~.~	~.~
emmental BIO	Dibbelables	frites maison	ossau-iraty AOP
gorgonzola	~.~	~.~	~.~
~.~	salade d'endives	yaourt bio (Pivette et Palorette)	Cuajada au yaourt bio ou fruits
panna cotta ou fruits	~.~	~.~	
	yaourt bio (Pivette et Palorette)	carrot cake ou fruit	
	~.~		
	forêt noire revisitée ou fruit		

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 · HVE(haute valeur environnementale)

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

© Index Education 2026