

MENU SELF COLLEGE




St Georges de Reintembault

Semaine 19

Lundi 04 mai

salade d'avocats bio 


salade verte 

sardine à l'huile 

steak haché BIO 

purée bio 

brie bio 

yaourt BIO aux fruits(Pivette et Palorette) ou fruits 


Mardi 05 mai


MENU VEGE

betteraves bio vinaigrette 

salade Italienne 

salade verte 

tajine vg 

semoule couscous bio 

yaourt bio (Pivette et Palorette) 

corbeille de fruits 

Jeudi 07 mai

concombre bio vinaigrette 

salade verte 

tomates Bio vinaigrette 

filet de colin au curry 

carottes BIO et pommes de terre bio 









Vichy 

tomme de Marie BIO (MELLÉ) 

crêpe bio maison ou fruits 

Vendredi 08 mai

Midi

 Issu de l'Agriculture Biologique  Fait maison - Recette du chef
 viande de veau française  viande de porc française
 Label Rouge  Indication géographique protégée
 Anhydride sulfureux et sulfites  Arachides

 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

