

MENU SELF COLLEGE



Semaine 18

Lundi 27 avr.

salade aux croûtons

salade de tomates

salade verte

aiguillettes de poulet tex mex

pâtes BIO

emmental BIO

riz au lait BIO maison ou fruits

Mardi 28 avr.

MENU VEGE

salade Argentueil

tomates

salade verte

chili sin carné BIO

riz bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

Jeudi 30 avr.

pamplermousse bio

radis bio

salade verte

filet de merlu




























chou fleur bio et pommes de terre bio gratinés

P'tit Marcel bio (MELLÉ)

fondant chocolat bio

Vendredi 01 mai

Midi

-  Issu de l'Agriculture Biologique
 -  viande de veau française
 -  Label Rouge
 -  Anhydride sulfureux et sulfites
 -  Fait maison - Recette du chef
 -  viande de porc française
 -  Label Rouge
 -  Anhydride sulfureux et sulfites
 -  Assemblé sur place
 -  oeuif de france
 -  MSC Pêche durable
 -  Céréales contenant du gluten
 -  Produits locaux
 -  viande bovine française
 -  champignon LOU de Poilley
 -  Aide UE à destination des écoles
 -  Fruits à coques
 -  Graines de sésame
 -  fruits et légumes france
 -  appellation d'origine protégée
 -  HVE(haute valeur environnementale)
 -  Lait
 -  Lupin
 -  Mollusques
 -  bleu, blanc, coeur
 -  plat végétarien
 -  Moutarde
- 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

