


**COLLEGE DE ROQUEBLEUE**  
 32 RUE JANVIER  
 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAUT  
 Tél. : 02 98 97 06 30  
 Email : ce.0350041e@ac-reims.fr

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## Semaine 21

Lundi 18 mai

betteraves bio et maïs bio  
 vinaigrette

Emincé de veau BBC façon  
 blanquette

riz bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

banane BIO

Mardi 19 mai

tomates vinaigrette

cordons bleus de volaille

petits pois BIO et carottes BIO

salade de fruits exotiques ou fruits

Jeudi 21 mai

salade aux croûtons

ventrèche de thon

blé bio au beurre

tarte coco maison ou fruits

Vendredi 22 mai

**MENU VEGE**  
 concombre bio vinaigrette

galette de légumes

ratatouille bio

glaces ou fruits

### Midi

- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- Assemblé sur place
- Produits locaux
- viande de veau française
- viande de porc française
- oeuuf de France
- volaille française
- viande bovine française
- Label Rouge
- Indication géographique protégée
- MSC Pêche durable
- éligible EGALIM
- Aide UE à destination des écoles
- Appellation d'origine protégée
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides
- Célééri
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- bleu blanc coeur
- plat végétarien

Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.

Aide UE à destination des écoles pour les laitage 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

