


COLLEGE DE ROQUEBLEUE
 32 RUE JANVIER
 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAU
 Tél. : 02 98 97 06 30
 Email : ca.0350041@ac-rennes.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

Judi 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
 - viande de veau française
 - Label Rouge
 - Anhydride sulfurique et sulfites
 - Fait maison - Recette du chef
 - viande de porc française
 - Indication géographique protégée
 - Arachides
 - Céleri
 - Assemblé sur place
 - oeuf de France
 - MSC Pêche durable
 - Céréales contenant du gluten
 - Produits locaux
 - volaille française
 - éligible EGALIM
 - Crustacés
 - viande bovine française
 - champiignon LOU de Poilley
 - Aide UE à destination des écoles
 - Fruits à coques
 - Graines de sésame
 - fruits et légumes France
 - appelation 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

