

# MENU SELF COLLEGE



## Semaine 20

Lundi 11 mai

**MENU VEGE**

carottes rapées BIO

céleri rémoulade bio

salade verte

omelette nature bio maison

coquillettes BIO

camembert BIO

beignet à la pomme

Mardi 12 mai

avocat bio vinaigrette

salade Marco Polo

salade verte

Boeuf Bio au cidre

haricots verts BIO et pommes de terre bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

pommes bio au four ou fruits

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

### Midi

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Antihydrate sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- Indication géographique protégée
- Arachides
- Assemblé sur place
- oeuf de France
- MSC Poche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- volaille française
- éligible EGALIM
- Crustacés
- viande bovine française
- championignon LOU de Poilley
- Aide UE à destination des écoles
- Fruits à coques
- fruits et légumes France
- appelation d'origine protégée
- HVE(haute valeur environnementale)
- Lait
- Lupin
- bleu, blanc, coeur
- plat végétarien
- Moutarde

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

