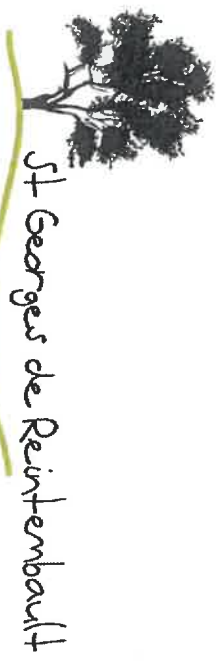


MENU SELF COLLEGE



Semaine 21

Lundi 18 mai

betteraves bio et maïs bio
vinaigrette

filet de maquereaux

salade verte

Emincé de veau BBC façon
blanquette

Midi

riz bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

Mardi 19 mai

salade de harengs

salade verte

tomates vinaigrette

cordon bleu de volaille

petits pois BIO et carottes BIO

tomme de Marie BIO (MELLÉ)

salade de fruits exotiques ou fruits

Jeudi 21 mai

salade aux croûtons

salade d'agrumes

salade verte

ventrèche de thon

blé bio au beurre

camembert BIO

tarte coco maison ou fruits

Vendredi 22 mai

MENU VEGE

carottes rapées BIO

concombre bio vinaigrette

salade verte

galette de légumes

ratatouille bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

glaces ou fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Artychide sulfuré et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- 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
- championnat 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
- 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

