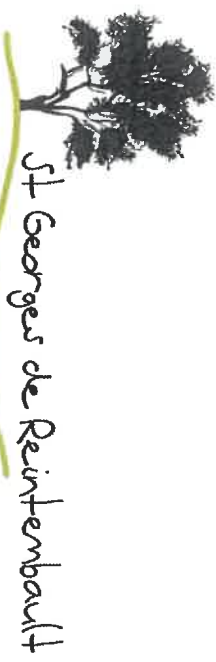


# MENU SELF COLLEGE



## Semaine 22

Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

**MENU VEGE**

carottes rapées BIO

concombre bio vinaigrette

pizza maison

salade verte

radis bio

salade verte

tomates vinaigrette

salade verte

pavé fromager

saucisses (enrichies en omega3)

filet de colin au curry

coquillettes BIO

lentilles vertes BIO

pommes de terre vapeur bio

tomme de Marie BIO (MELLE)

P'tit Marcel bio (MELLE)

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

Far bio aux pommes ou fruits

smoothie banane/chocolat bio ou fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Anhydride sulfuré et sulfites
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- oeur de franc
- MSC Pêche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- viande bovine française
- championn 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
- bien, 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

