

MENU SELF COLLEGE



Semaine 24 collège

Lundi 08 juin

salade aux croûtons



salade verte

tomates Bio vinaigrette



filet de poulet à la crème



petits pois BIO et carottes BIO



P'tit Marcel bio (MELLÉ)



smoothie banane/chocolat bio ou



Mardi 09 juin

friand fromage



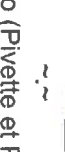
salade verte



émincé de veau label rouge



riz bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)

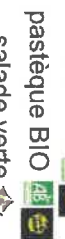


corbeille de fruits



Judi 11 juin

melon bio



pastèque BIO



salade verte



filet de colin au curry



pommes de terre et carottes



vapeur bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



flan pâtissier maison ou fruits



Vendredi 12 juin

MENU VEGE



carottes rapées BIO



concombre bio vinaigrette



salade verte



omelette nature bio maison



coquillettes BIO



comté AOP



pommes bio au four ou fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Anhydride sulfureux et sulfites
- œufs
- Poissons
- Soja
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- Indication géographique protégée
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- œuf de France
- MSC Pêche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- volaille française
- éligible EGALIM
- Crustacés
- Fruits à coques
- viande bovine française
- championnat LOU de Polley
- 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
- blanc, cœur
- plat végétarien
- fruit des prés
- Moutarde

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

Aide UE à destination des écoles pour les labels 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

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal