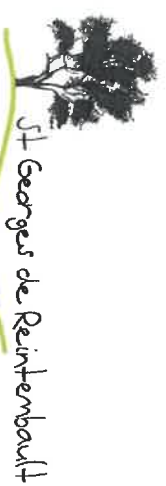


# MENU SELF COLLEGE



## Semaine 25 collège

Lundi 15 juin

avocat bio vinaigrette

salade verte

sardine à l'huile

steak haché BIO

purée bio

emmental BIO

crème grand mère bio ou fruits

Mardi 16 juin

**MENU VEGE**

oeuf BBC mayonnaise

pastèque BIO

salade verte

tajine vg

semoule couscous bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

salade de fruits exotiques ou fruits

Jeudi 18 juin

carottes râpées BIO

pommes de terre BIO au thon

salade verte

boule d'agneau à la tomate

sauté d'agneau à l'orientale

haricots blanc BIO à la tomate

tomme de Marie BIO (MELLÉ)

tarlette aux pommes maison ou fruits

Vendredi 19 juin

médailion de surimi

salade aux lardons

salade verte

filet de merlu

chou fleur bio et pommes de terre bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- Label Rouge
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Assemblé sur place
- oeufr de france
- MSC Pêche durable
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Produits locaux
- viande bovine française
- AOC, IGP, AOC, Label Rouge
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- volaille française
- éligible EGALIM
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Fruits à coques
- AOC, IGP, AOC, Label Rouge
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- fruits et légumes France
- HVE (haute valeur environnementale)
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- bleu blanc coeur
- plat végétarien
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- fruit des prés
- HVE (haute valeur environnementale)
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Mollusques
- HVE (haute valeur environnementale)
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- 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

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal