

MENU SELF COLLEGE



St Georges de Reintembault

Semaine 26 collège

Lundi 22 juin

- melon bio  
- pasteque BIO  
- salade verte 

Mardi 23 juin

- salade Marco Polo 
- salade verte 
- tomates Bio vinaigrette  

Jeudi 25 juin

- MENU VEGE**
- pizza maison 
- salade verte 

Vendredi 26 juin

- carottes rapées BIO  
- concombre bio vinaigrette  
- salade verte 

Midi


sauté de porc *BBC 

lentilles vertes BIO 

emmental BIO 

P'tit Marcel bio (MELLÉ)  

doony's ou fruits 

emincé de boeuf label rouge 

haricots verts BIO et pommes de terre bio 


yaourt bio (Pivette et Palorette) 

corbeille de fruits 

chili sin carné BIO  

riz bio 

yaourt bio (Pivette et Palorette)  




































chou à la crème maison ou fruits 

filet de colin pané 

pâtes bio tricolores  

fromage 

glaces ou fruits 

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  viande de veau française
-  Label Rouge
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja
-  viande de porc française
-  indication géographique protégée
-  Arachides
-  Céleri
-  Assemblé sur place
-  oeuuf de france
-  MSC Pêche durable
-  Céréales contenant du gluten
-  Produits locaux
-  volaille française
-  éligible EGALIM
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  viande bovine française
-  champignon LOU de Polley
-  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
-  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 labelages 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