

MENUS SELF COLLEGE



Semaine 36 collège

Lundi 31 août

Mardi 01 sept.

concombre bio vinaigrette  
 ~.~
 salade verte bio  
 ~.~
 tomates Bio vinaigrette   
 ~.~
 poulet bio   
 ~.~
 riz bio à l'espagnole  
 ~.~
 emmental BIO   
 ~.~
 corbeille de fruits

Jeudi 03 sept.

melon bio  
 pastèque BIO  
 salade verte bio  
 ~.~
 émincé de veau label rouge 
 ~.~
 coquillettes BIO  
 ~.~
 tomme de Marie BIO (MELLÉ)   
 ~.~
 Far bio aux pommes ou fruits 

Vendredi 04 sept.

oeuf BBC mayonnaise  
 ~.~
 radis bio  
 salade verte bio  
 ~.~
 filet de lieu 
 ~.~
 carottes BIO et pommes de terre bio Vichy  
 ~.~
 yaourt bio (Pivette et Palorette)   
 ~.~
 salade de fruits exotiques ou fruits

Midi

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  viande bovine française
  fruits et légumes France
  bleu, blanc, cœur
 viande de veau française
 viande de porc française
 œuf de France
 volaille française
 appellation d'origine protégée
 plat végétarien
 Label Rouge
 indication géographique protégée
 MSC Pêche durable
 éligible EGALIM
 Aide UE à destination des écoles
 HVE (haute valeur environnementale)
 fruit des prés
 breizh mer
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde

. Oeufs Poissons Soja

..... 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