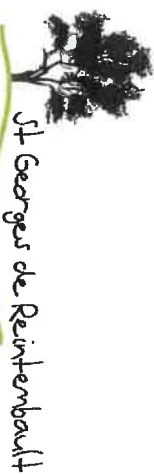


MENUS SELF COLLEGE



Semaine 37 collège

Lundi 07 sept.

rillettes de sardines

salade de tomates bio

salade verte bio

saute de boeuf BIO aux poivrons VBF

Midi

riz bio

brie bio

semoule au lait bio ou fruits

Mardi 08 sept.

MENU VEGE

pastèque BIO

salade aux croûtons

salade verte bio

pâtes BIO sauce bolognaise VG

bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

Jeudi 10 sept.

salade cavailon

salade italienne

salade verte bio

pavé de lieu noir Breizh Mer

bio

brocolis BIO et pommes de terre

bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

moelleux coco ou fruits

Vendredi 11 sept.

betteraves bio vinaigrette

carottes rapées BIO

salade verte bio

escalope de porc au miel

petits pois BIO et carottes BIO

P'tit Marcel bio (MELLÉ)

smoothie banane/chocolat bio ou fruits

bleu, blanc, coeur

Label Rouge

fruit des prés

Mollusques

Moutarde

Issu de l'Agriculture Biologique

viande de veau française

indication géographique protégée

Arachides

Céleri

Céréales contenant du gluten

Produits locaux

viande bovine française

appelation d'origine protégée

HVE (haute valeur environnementale)

Graines de sésame

Lait

Lupin

Mollusques

Fait maison - Recette du chef

Assemblé sur place

oeuf de France

MSC Pêche durable

Arachides

Céleri

Céréales contenant du gluten

Produits locaux

viande bovine française

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



Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE