

MENUS SELF COLLEGE



Semaine 38 collège

Lundi 14 sept.

MENU VEGE

salade aux croûtons

salade d'agrumes

salade verte bio

omelette nature bio maison

coquillettes BIO

tomme de Marie BIO (MELLÉ)

beignet à la pomme

Mardi 15 sept.

concombre bio vinaigrette

salade de haricots rouges bio mexicaine

salade verte bio

émincé de veau bio aux champignons

riz bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

pommes bio au caramel beurre salé ou fruits

Jeudi 17 sept.

melon bio

pastèque BIO

salade verte bio

poulet bio

frites maison

camembert BIO

cake aux mangues ou fruits

Vendredi 18 sept.

macédoine de légumes bio

salade Suisse

salade verte bio

colin meunière

carottes BIO et pommes de terre bio Vichy

yaourt bio (Pivette et Palorette)

corbeille de fruits

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

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

