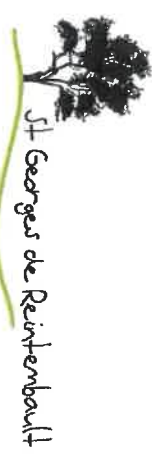


MENUS SELF COLLEGE



Semaine 39 collège

Lundi 21 sept.

melon bio

salade albacore

salade verte bio

filet de poulet à la crème

~

primantière de légumes BIO

~

yaourt bio (Pivette et Palorette)

~

corbeille de fruits

Mardi 22 sept.

oeuf BBC mayonnaise

salade de tomates bio

~

emincé de boeuf label rouge

~

pâtes bio tricolores

~

brie bio

~

raisins

Jeudi 24 sept.

salade campagnarde

~

salade cavallion

~

pavé de lingue bleu Breizh Mer

~

épinard bio et pommes de terre bio à la crème

~

tomme de Marie BIO (MELLÉ)

~

semoule au lait bio ou fruits

~

yaourt bio (Pivette et Palorette)

~

doony's ou fruits

~

Vendredi 25 sept.

carottes rapées BIO

~

pastèque BIO

~

salade verte bio

~

tajime vg

~

semoule couscous bio

~

yaourt bio (Pivette et Palorette)

~

doony's ou fruits

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

~

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

