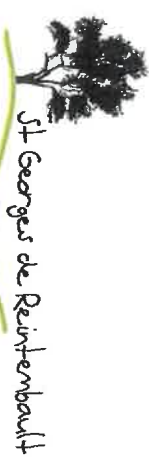


MENUS SELF COLLEGE



Semaine 40 collège

Lundi 28 sept.

friand fromage



~~

sauté de porc *BBC



~~

haricots verts BIO et pommes



~~

Midi
yaourt bio (Pivette et Palorette)



~~

corbeille de fruits



Mardi 29 sept.

asperges sauce mousseline



~~

macédoine de légumes bio



~~

salade verte bio

~~

steak haché BIO



~~

purée bio



~~

P'tit Marcel bio (MELLÉ)



~~

bananes bio au chocolat ou



Jeudi 01 oct.

concombre bio à la Grecque



~~

salade verte bio



~~

tomates Bio vinaigrette

~~

pavé de lieu noir Breizh Mer



~~

riz bio



~~

comté AOP



~~

crumble aux pommes bio ou



~~

Vendredi 02 oct.

MENU VEGE

oeuf BBC mayonnaise



~~

salade mimolette



~~

salade verte bio



~~

galette de légumes bio



~~

ratatouille bio



~~

tomme de Marie BIO (MELLÉ)



~~

raisins



- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- indication géographique protégée
- Antihydrate sulfurés et sulfites
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- MSC Pêche durable
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- oeur de France
- éligible EGALIM
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- violaie française
- Aide UE à destination des écoles
- Crustacés
- Fruits à coques
- viande bovine française
- appelation 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

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

