



**COLLEGE DE
ROQUEBLEUE**
32 RUE JANVIER
35420 ST GEORGES DE REINTEBAU
Tél. : 02 99 97 06 30
Email : ce.0350041e@ac-rennes.fr

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 36 école

Lundi 31 août

Mardi 01 sept.

concombre bio vinaigrette 



~.~

poulet bio 

~.~

riz bio à l'espagnole 

~.~

emmental BIO 

~.~

banane BIO 

Jeudi 03 sept.

pastèque BIO 

~.~

émincé de veau label rouge 

~.~

coquillettes BIO 

~.~

Far bio aux pommes ou fruits 

~.~



Vendredi 04 sept.

oeuf BBC mayonnaise 

~.~

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, coeur
 viande de veau française
 viande de porc française
 oeuf de france
 volaille française
 appelation 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