

MENUS SELF COLLEGE



Semaine 42 collège

Lundi 12 oct.

salade mimolette

salade niçoise

salade verte bio

sauté de poulet bio

Midi

printanière de légumes BIO

camembert BIO

salade de fruits exotiques ou fruits

Mardi 13 oct.

betteraves bio vinaigrette

oeuf BBC mayonnaise

salade verte bio

bourguignon bio

penne bio au beurre

yaourt bio (Pivette et Palorette)

smoothie pommes/bananes bio ou fruits

Jeudi 15 oct.

concombre bio vinaigrette

pamplemousse bio

salade verte bio

pavé de lieu noir Breizh Mer

brocolis BIO et pommes de terre bio

yaourt ou fromage

flan pâtissier maison ou fruits

Vendredi 16 oct.

MENU VEGE

céleri remoulade

salade Argenteuil

salade verte bio

chili sin carné BIO

riz bio

yaourt ou fromage

corbeille de fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- indication géographique protégée
- Antihydrate 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
- Aide UE à destination du gluten
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- 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

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

