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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

St Georges de Reintembault

Semaine 45 école

	Lundi 02 nov.	Mardi 03 nov.	Jeudi 05 nov.	Vendredi 06 nov.
Midi	**MENU VEGE** feuilleté au comté ~.~ tajine vg ~.~ semoule couscous bio ~.~ pomme BIO	carottes rapées BIO ~.~ sauté de porc *BBC ~.~ printanière de légumes BIO ~.~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~.~ beignet au chocolat ou fruits	salade bio aux croûtons ~.~ steak haché BIO ~.~ purée bio maison ~.~ Far bio aux pommes ou fruits	betteraves bio vinaigrette ~.~ poisson Breizh Mer ~.~ riz bio ~.~ bananes bio au chocolat ou fruits

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 protegée — 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

COLLÈGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT — LA GESTIONNAIRE
Le Gestionnaire

COLLÈGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT — LE CHEF
Le Chef de Cuisine

COLLÈGE DE ROQUEBLEUE 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT — Le Principal
Le Principal

© Index Education 2026