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 46 école**

| | Lundi 09 nov. | Mardi 10 nov. | Jeudi 12 nov. | Vendredi 13 nov. |
|---|---|---|---|---|
| Midi | rillettes de sardines maison<br>~.~<br>boule d'agneau à la tomate<br>~.~<br>riz bio<br>~.~<br>semoule au lait bio ou fruits | **MENU VEGE**<br>oeuf bio mayonnaise<br>~.~<br>couscous VG bio<br>~.~<br>semoule couscous bio<br>~.~<br>yaourt bio (Pivette et Palorette)<br>~.~<br>clémentines bio | potage maison BIO<br>~.~<br>colin meunière<br>~.~<br>épinard bio et pommes de terre bio à la crème<br>~.~<br>moelleux coco ou fruits | salade Suisse<br>~.~<br>parmentier de poulet bio<br>~.~<br>yaourt bio (Pivette et Palorette)<br>~.~<br>banane BIO |

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

La Gestionnaire — Le Chef de Cuisine — Le Principal

© Index Education 2026