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 48 école

	Lundi 23 nov.	Mardi 24 nov.	Jeudi 26 nov.	Vendredi 27 nov.
Midi	salade coleslaw ~.~ boeuf bio braisé ~.~ coquillettes BIO (maison Hermine) ~.~ emmental BIO ~.~ kiwi bio	chou fleur bio vinaigrette ~.~ saumon sauce Aurore ~.~ riz bio ~.~ crème grand mère bio ou fruits	betteraves bio vinaigrette ~.~ jambon grill ~.~ pomme noisette ~.~ smoothie pommes/bananes bio ou fruits	**MENU VEGE** salade de chèvre chaud ~.~ Gnocchis sauce napolitaine BIO ~.~ mousse 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

COLLEGE DE ROQUEBLEUE — LA GESTIONNAIRE — 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

Le Chef de Cuisine

COLLEGE DE ROQUEBLEUE — LE CHEF DE CUISINE — 35420 ST GEORGES DE REINTEMBAULT

Le Principal

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

© Index Education 2026