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

MENUS SELF COLLEGE

St Georges de Reintembault

Semaine 48 collège

	Lundi 23 nov.	Mardi 24 nov.	Jeudi 26 nov.	Vendredi 27 nov.
Midi	filet de maquereaux salade coleslaw salade verte ~.~ boeuf bio braisé ~.~ coquillettes BIO (maison Hermine) ~.~ emmental BIO ~.~ corbeille de fruits	chou fleur bio vinaigrette radis noir bio salade verte ~.~ saumon sauce Aurore ~.~ riz bio ~.~ tomme de Marie BIO (MELLÉ) ~.~ crème grand mère bio ou fruits	betteraves bio vinaigrette endives au bleu d'auvergne AOP salade verte ~.~ jambon grill ~.~ frites maison ~.~ P'tit Marcel bio (MELLÉ) ~.~ smoothie pommes/bananes bio ou fruits	**MENU VEGE** salade de chèvre chaud ~.~ Gnocchis sauce napolitaine BIO ~.~ yaourt bio (Pivette et Palorette) ~.~ 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

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal