







SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 13 Mai au 17 Mai 2024*

		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
LUNDI 13 MAI	Entrée	Salade verte, radis	Œuf dur mayonnaise
	Plat	Cordon bleu	Cordon bleu
	Garnitures	Haricots verts	Haricots verts
	Fromage	<i>Chanteneige bio</i> 	<i>Chanteneige bio</i>
	Dessert	Crème dessert	Crème dessert
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
MARDI 14 MAI	Entrée	Salade verte, radis	Pastèque
	Plat	Blanquette de veau VF 	Blanquette de veau VF
	Garnitures	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Fromage	<i>Petit Louis</i>	<i>Petit Louis</i>
	Dessert	Yahourt nature sucré	Yahourt nature sucré
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
Menu végétarien			
JEUDI 16 MAI	Entrée	Salade verte, radis	Mais vinaigrette
	Plat	Œuf dur bio sauce aurore 	Œuf dur bio sauce aurore
	Garnitures	Duo de courgettes	Duo de courgettes
	Fromage	<i>Emmental</i>	<i>Emmental</i>
	Dessert	Ile flottante	Ile flottante
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
VENDREDI 17 MAI	Entrée	Salade verte, tomates	Samoussa au poulet
	Plat	Colin sauce citron	Colin sauce citron
	Garnitures	Riz aux légumes	Riz aux légumes
	Fromage	<i>Rondelé nature bio</i> 	<i>Rondelé nature bio</i>
	Dessert	Yahourt de Lozère	Yahourt de Lozère

* (sous réserve d'approvisionnement)



Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de sésame, de céleri, de moutarde, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos cuisines.

Provenance des viandes (Bœuf, porc, veau) : Occitanie, Rhône Alpes et Auvergne

Local


Produits locaux et Local

Fruits

Pomme

Poire

Compote et salade de fruits : provenance Vaucluse

Poisson (pané ou autre) : MSC (pêche durable),
thon (pêche durable) 

Légumes : en conversion

haricots verts, brocolis, petits pois, épinards

Riz de Camargue IGP 

Pâtes Bio 