



# SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

## Menu du 11 novembre au 15 novembre 2024\*

		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
LUNDI 11 NOVEMBRE	Entrée	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
	Plat		
	Garnitures		
	Fromage		
	Dessert		
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
MARDI 12 NOVEMBRE	Entrée	Salade verte, radis	Maïs
	Plat	Filets de poulet à la crème	Filets de poulet à la crème
	Garnitures	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Fromage	<i>St Morêt bio</i>	<i>St Morêt bio</i>
	Dessert	Yahourt aux fruits bio	Yahourt aux fruits bio
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
JEUDI 14 NOVEMBRE	Entrée	Salade verte, radis	Melon jaune
	Plat	Sauté de porc VPF aux olives	Sauté de porc VPF aux olives
	Garnitures	Coquillettes bio	Coquillettes bio
	Fromage	<i>St Nectaire AOP</i>	<i>St Nectaire AOP</i>
	Dessert	Gateau basque	Gateau basque
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
Menu végétarien			
VENDREDI 15 NOVEMBRE	Entrée	Salade verte, tomates	Tortilla
	Plat	Crique au cantal	Crique au cantal
	Garnitures	Duo de haricots	Duo de haricots
	Fromage	<i>Tartare ail et fines herbes</i>	<i>Tartare ail et fines herbes</i>
	Dessert	Mousse au chocolat bio	Mousse au chocolat bio

\* (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

