






# SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

## Menu du 13 Janvier au 17 Janvier 2025\*

		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
<b>Menu végétarien</b>			
		Salade verte, radis	Carottes rapées
LUNDI 13 JANVIER	Entrée	Quenelle	Quenelle
	Plat	Ratatouille	Ratatouille
	Garnitures	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Fromage	Crème au chocolat	Crème au chocolat
	Dessert	<b>COLLEGE ET PRIMAIRE</b>	<b>MATERNELLE</b>
		Salade verte, radis	Salade verte croustons
MARDI 14 JANVIER	Entrée	Colombo de poulet VF 	Colombo de poulet VF
	Plat	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Garnitures	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Fromage	Flan au caramel	Flan au caramel
	Dessert	<b>COLLEGE ET PRIMAIRE</b>	<b>MATERNELLE</b>
		Salade verte, radis	Rosette
JEUDI 16 JANVIER	Entrée	Côtes de porc aux herbes de provence VPF 	Côtes de porc aux herbes de provence VPF
	Plat	Haricots blancs	Haricots blancs
	Garnitures	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Fromage	Chou à la crème	Chou à la crème
	Dessert	<b>COLLEGE ET PRIMAIRE</b>	<b>MATERNELLE</b>
		Salade verte, radis	Maïs
VENDREDI 17 JANVIER	Entrée	Dos de colin à l'estragon MSC 	Dos de colin à l'estragon MSC
	Plat	Semoule aux légumes	Semoule aux légumes
	Garnitures	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Fromage	Fruit	Fruit
	Dessert		

\* (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 