



SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 13 Janvier au 17 Janvier 2025*

		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
Menu végétarien			
		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	COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
		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	COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
		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	COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
		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 