



SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 24 MARS au 28 MARS 2025*

		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
Menu végétarien			
LUNDI 24 MARS	Entrée	Salade verte, radis	Œuf dur mayonnaise
	Plat	Steak fromager	Steak fromager
	Garnitures	Ratatouille	Ratatouille
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Crème au chocolat	Crème au chocolat
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
MARDI 25 MARS	Entrée	Salade verte, radis	Salade verte
	Plat	Sauté de porc de l'Aveyron au chorizo	Sauté de porc de l'Aveyron au chorizo
	Garnitures	Pom'campagnardes + Légumes	Pom'campagnardes + Légumes
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Velouté fruit	Velouté fruit
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
JEUDI 27 MARS	Entrée	Salade verte, radis	Jambon blanc
	Plat	Boulettes de bœuf à la bolognaise	Boulettes de bœuf à la bolognaise
	Garnitures	Spaghettis	Spaghettis
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Salade de fruits	Salade de fruits
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
		BOL DE RIZ ou menu	
VENDREDI 28 MARS	Entrée	Salade verte, radis	BOL DE RIZ
	Plat	Saumonette sauce armoricaine	
	Garnitures	Riz	
	Fromage	<i>Fromage</i>	
	Dessert	Fruit	



* (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

