



SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 31 MARS au 04 AVRIL 2025*

		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
Menu végétarien			
LUNDI 31 MARS	Entrée	Salade verte, radis	Haricots verts
	Plat	Cappelletti au fromage	Cappelletti au fromage
	Garnitures		
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Liégeois vanille bio 	Liégeois vanille bio
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
MARDI 01 AVRIL	Entrée	Salade verte, radis	Surimi
	Plat	Blanquette de veau VVF 	Blanquette de veau VVF
	Garnitures	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Yahourt au sucre	Yahourt au sucre
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
JEUDI 03 AVRIL	Entrée	Salade verte, radis	Pâté croute
	Plat	Palette à la diable	Palette à la diable
	Garnitures	Chou- fleur	Chou- fleur
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Crème caramel	Crème caramel
		COLLEGE	PRIMAIRE ET MATERNELLE
		BOL DE COQUILLETES bio ou menu	
VENDREDI 04 AVRIL	Entrée	Salade verte, radis	Maïs
	Plat	Paupiette du pêcheur	Paupiette du pêcheur
	Garnitures	Coquillettes bio 	Coquillettes bio
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Fruit	Dessert au chocolat



* (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

