



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : **lundi 02 septembre AU : vendredi 13 septembre**



<p>Lundi Laitue BIO vinaigrette Journée végétarienne Pain Local </p> <p>02-sept Crousti au cheddar riz sauce tomate</p> <p>Samos BIO Banane</p> <p>Goûter : Yaourt à boire Brioche tranchée</p>	<p>Lundi Carotte rapée BIO vinaigrette Pain Local </p> <p>09-sept Boulette d'agneau sauce au poivre Haricot vert</p> <p>Yaourt brassé BIO nature Poire BIO </p> <p>Goûter : Pain fromage Compote</p>
<p>Mardi Tarte au fromage Pain Bio </p> <p>03-sept Rôti de dinde VF sauce crème Carotte BIO à l'ail </p> <p>Petit suisse fruité BIO Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : Pain-chocolat Fruit</p>	<p>Mardi Macédoine vinaigrette Pain Bio </p> <p>10-sept Cœur de merlu sauce provençale Ebly</p> <p>Comté Cookie</p> <p>Goûter : Croissant de boulanger Jus de fruit</p>
<p>Mercredi Céleri rémoulade Pain Local </p> <p>04-sept Pilon de poulet VF purée de pomme de terre</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Goûter : Fromage blanc nature et sucre Pain confiture</p>	<p>Mercredi Courgettes rapées BIO vinaigrette Pain Local </p> <p>11-sept Knachis volaille VF Lentille</p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits Banane</p> <p>Goûter : Pain et confiture Lait</p>
<p>Jeudi Tomate vinaigrette Pain Bio </p> <p>05-sept Cordon bleu Haricots blanc à la tomate</p> <p>Babybel BIO Poire BIO </p> <p>Goûter : Yaourt aux fruits Brioches pépites de chocolat</p>	<p>Jeudi Cœur de palmier vinaigrette Pain Bio </p> <p>12-sept Chili végétal Journée végétarienne Pain Bio </p> <p>Tomme blanche BIO riz</p> <p>Yaourt nature et sucre Crème dessert caramel</p> <p>Goûter : Brioche pépites chocolat</p>
<p>Vendredi Œufs durs BIO mayonnaise Pain Local </p> <p>06-sept Dos de colin sauce curry Boulgour et ses petits légumes</p> <p>Emmental BIO Banane</p> <p>Goûter : Lait chocolaté Pain au lait</p>	<p>Vendredi Salade de pomme de terre et thon Pain Local </p> <p>13-sept Escalope de poulet LR crème champignon chou-fleurs persillé</p> <p>Kiri Kiwi</p> <p>Goûter : Madeleine maxi Jus de fruit</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique Plat végétarien</p> <p> Label Rouge Produit local</p> <p> Pêche durable MSC Haute valeur environnementale</p> <p> Bleu Blanc Cœur Union européenne</p> <p> Viande française</p>	

* Les régimes sans porc seront remplacés soit par du bœuf, du poisson, des œufs ou de la volaille.

La traçabilité des viandes est garantie par nos fournisseurs.

Tous les repas sont confectionnés par notre service de restauration sur la Cuisine Centrale de Combs-la-Ville, excepté les produits de type "pané" et "paupiette".

Les menus n'ont qu'une valeur indicative, ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tous les menus sont disponibles en version imprimable sur le site de la commune : www.combs-la-ville.fr