



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : **lundi 09 décembre AU : vendredi 20 décembre**



	<p style="text-align: center;">Lundi</p> <p style="text-align: center;">Salade de chou rouge et dés de pommes</p> <p style="text-align: right;">Pain local </p> <p style="text-align: center;">Boulettes de bœuf </p> <p style="text-align: center;">Frites</p> <p>16-déc</p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Banane</p> <p>Goûter : Fromage blanc et confiture Fruit de saison</p>
	<p style="text-align: center;">Mardi</p> <p style="text-align: center;">Poireaux vinaigrette</p> <p style="text-align: right;">Pain Bio </p> <p style="text-align: center;">Filet de dinde </p> <p style="text-align: center;">Gratin de navets & pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Chaource</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme vanille</p> <p>Goûter : Pain au chocolat boulanger Lait</p>
	<p style="text-align: center;">Mercredi</p> <p style="text-align: center;">Potage de légumes</p> <p style="text-align: right;">Journée végétarienne Pain local </p> <p style="text-align: center;">Omelette BIO </p> <p style="text-align: center;">Purée de butternut</p> <p style="text-align: center;">Yaourt brassé nature + sucre</p> <p style="text-align: center;">Poire HVE </p> <p>Goûter : Marbré au chocolat Compote pomme abricot</p>
	<p style="text-align: center;">Jeudi</p> <p style="text-align: center;">Salade fromagère comté et aux noix</p> <p style="text-align: right;">Jus de fruit et chips Pain Bio </p> <p style="text-align: center;">Filet de chapon sauce forestière </p> <p style="text-align: center;">Pommes duchesse</p> <p style="text-align: center;">Sapin de Noël</p> <p style="text-align: center;">Clémentine</p> <p>Goûter : Gaufre liegeoise Fruit de saison</p>
	<p style="text-align: center;">Vendredi</p> <p style="text-align: center;">Rillettes de thon et citron</p> <p style="text-align: right;">Pain local </p> <p style="text-align: center;">Filet de Merlu sauce curry </p> <p style="text-align: center;">Penne</p> <p style="text-align: center;">Cantal</p> <p style="text-align: center;">Cocktail de fruits</p> <p>Goûter : Yaourt nature Pain d'épice</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique</p> <p> Label Rouge</p> <p> Pêche durable MSC</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> <p> Viande française</p> <p> Plat végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</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.

Vous pouvez également retrouver les menus en version imprimable sur le site de la commune : www.combs-la-ville.fr