



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 09 décembre AU : vendredi 20 décembre



<p>Lundi</p> <p>Potage de légumes</p> <p>09-déc</p> <p>Filet de colin sauce ail & fines herbes</p> <p>Comté AOP</p> <p>Goûter : Pain au lait et chocolat</p> <p>Pain local</p> <p>Épinards</p> <p>Pomme HVE</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Lundi</p> <p>Salade de chou rouge et dés de pommes</p> <p>16-déc</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Camembert</p> <p>Goûter : Fromage blanc et confiture</p> <p>Pain local</p> <p>Frites</p> <p>Banane</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mardi</p> <p>10-déc</p> <p>Goûter : <i>Petit suisse et miel</i></p> <p><i>Ecole Quincarnelles - Menu aux saveurs hivernales</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Mardi</p> <p>17-déc</p> <p>Filet de dinde</p> <p>Chaource</p> <p>Goûter : Pain au chocolat boulanger</p> <p>Pain Bio</p> <p>Gratin de navets & pommes de terre</p> <p>Compote pomme vanille</p> <p>Lait</p>
<p>Mercredi</p> <p>11-déc</p> <p>Cordon-bleu</p> <p>Babybel BIO</p> <p>Goûter : Pain et confiture</p> <p>Salade de pâtes, maïs, olives</p> <p>Pain local</p> <p>Petits pois</p> <p>Kiwi HVE</p> <p>Lait</p>	<p>Mercredi</p> <p>18-déc</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Yaourt brassé nature + sucre</p> <p>Goûter : Marbré au chocolat</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Pain local</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Poire HVE</p> <p>Compote pomme abricot</p>
<p>Jeudi</p> <p>12-déc</p> <p>Lentilles à la marocaine</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Brioche</p> <p>Goûter :</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Pain Bio</p> <p>Riz</p> <p>Ananas frais</p> <p>Jus de fruit sans sucre ajouté</p>	<p>Jeudi</p> <p>19-déc</p> <p>Sauté de veau à l'olive</p> <p>Gouda</p> <p>Goûter : <i>Liégeois au chocolat</i></p> <p>Salade de betterave vinaigrette</p> <p>Pain Bio</p> <p>Petits pois & carottes</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Vendredi</p> <p>13-déc</p> <p>Façon Cassoulet volaille</p> <p>Kiri</p> <p>Goûter : Yaourt à boire</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Pain local</p> <p>(Plat unique)</p> <p>Poire HVE</p> <p>Madeline et fruit de saison</p>	<p>Vendredi</p> <p>20-déc</p> <p>Filet de Merlu sauce curry</p> <p>Cantal</p> <p>Goûter : Yaourt nature</p> <p>Rillettes de thon et citron</p> <p>Pain local</p> <p>Penne</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pain d'épice</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne </p>	<p> </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