



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

## POUR LA PERIODE DU : lundi 11 novembre AU : vendredi 22 novembre



<p><b>Lundi</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Férié</b></p> <p><b>11-nov</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Lundi</b></p> <p style="text-align: center;">Salade de chou blanc vinaigrette</p> <p style="text-align: right;">Pain local </p> <p><b>18-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Boulettes de bœuf sauce tomate  Frites</p> <p style="text-align: center;">Emmental BIO  Compote pomme poire</p> <p style="text-align: center;">Yaourt brassé nature et sucre  Pain et confiture</p> <p>Goûter :</p>
<p><b>Mardi</b></p> <p><b>12-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Concombre BIO fromage blanc  <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p style="text-align: center;">Filet de hoki aux herbes  Haricots verts BIO </p> <p style="text-align: center;">Brie Banane</p> <p>Goûter : Croissant du boulanger <span style="float: right;">Petit suisse bio</span></p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>19-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Potage de légumes <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p style="text-align: center;">Saucisse de porc*/ volaille  Purée de potimarron</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert chocolat Pomme</p> <p>Goûter : Pain et kiri <span style="float: right;">Compote pomme</span></p>
<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>13-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Macédoine de légumes vinaigrette <span style="float: right;">Pain local </span></p> <p style="text-align: center;">Bœuf façon bourguignon  Choux de Bruxelles &amp; pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature sucré BIO  Compote pomme mangue</p> <p>Goûter : Pain au lait <span style="float: right;">Fruit de saison</span></p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>20-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Salade carottes BIO rapées  <span style="float: right;">Pain local </span></p> <p style="text-align: center;">Filet de colin frais crème citron et cerfeuil  Comptée de fenouil et riz</p> <p style="text-align: center;">Chanteneige Ananas frais</p> <p>Goûter : Lait et céréales nature <span style="float: right;">Clémentine</span></p>
<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>14-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Salade de haricots verts vinaigrette <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p style="text-align: center;">Journée végétarienne <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p style="text-align: center;">Poêlée (petit épeautre, pois chiche, carottes, oignons, petits champignons) (PU)</p> <p style="text-align: center;">Cantal Poire BIO </p> <p style="text-align: center;">Yaourt à boire Brioche tranchée </p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>21-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Salade d'endive et dés de mimolette  <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p style="text-align: center;">Filet de dinde sauce poivre  Chou-fleur</p> <p style="text-align: center;">Petit suisse aux fruits Kiwi</p> <p>Goûter : Pik et croq <span style="float: right;">Fruit de saison</span></p>
<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>15-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Potage de potiron et carotte <span style="float: right;">Pain local </span></p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu Coquillettes et sauce tomate et basilic</p> <p style="text-align: center;">Yaourt vanille Éclair au chocolat</p> <p>Goûter : Pain et beurre <span style="float: right;">fruit de saison</span></p> <p style="text-align: center;">École Orée du Bois - Menu Saveurs Automnales</p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>22-nov</b></p> <p style="text-align: center;">Salade verte BIO  <span style="float: right;">Journée végétarienne Pain local </span></p> <p style="text-align: center;">Penne aux 3 fromages</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme banane Madeleine</p> <p>Goûter : Lait chocolaté <span style="float: right;">Brioche pépîte chocolat</span></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.

Vous pouvez également retrouver les menus en version imprimable sur le site de la commune : [www.combs-la-ville.fr](http://www.combs-la-ville.fr)