



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 23 décembre AU : vendredi 03 janvier



<p>Lundi</p> <p>23-déc</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Coulommier BIO</p> <p>Goûter : <i>Petit suisse et confiture</i></p> <p>Pain Local</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lundi</p> <p>30-déc</p> <p>Potage de légume</p> <p>Brandade de Morue (PU)</p> <p>Brie</p> <p>Goûter : <i>Pain et chocolat</i></p> <p>Pain Local</p> <p>Clémentine</p> <p>Lait</p>
<p>Mardi</p> <p>24-déc</p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Filet de poulet LR et sauce forestière</p> <p>Dessert de Noël</p> <p>Goûter : <i>Lait et céréale nature</i></p> <p>Menu de Noël</p> <p>Pain Bio</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Clémentine et chocolat de Noël</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>31-déc</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Fromage blanc + sucre</p> <p>Brioche</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Salade verte et pommes de terre et croutons</p> <p>Banane au choclat</p> <p>Jus de fruit sans sucre ajouté</p> <p>Pain Bio</p>
<p>Mercredi</p> <p>25-déc</p> <p>Féié</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mercredi</p> <p>01-janv</p> <p>Féié</p> <p>Goûter :</p>
<p>Jeudi</p> <p>26-déc</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes d'agneau et sauce orientale</p> <p>Edam BIO</p> <p>Goûter : <i>Pain et beurre</i></p> <p>Pain Bio</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Crème Danette® chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi</p> <p>02-janv</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Cubes de colin sauce oseille</p> <p>Saint-Môret</p> <p>Goûter : <i>Pain au lait</i></p> <p>Pain Bio</p> <p>Riz</p> <p>Pomme</p> <p>Compote pomme fraise</p>
<p>Vendredi</p> <p>27-déc</p> <p>Salade de lentille</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Chanteneige</p> <p>Brioche</p> <p>Goûter :</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiwi HVE</p> <p>Compote pomme coing</p> <p>Pain Local</p>	<p>Vendredi</p> <p>03-janv</p> <p>Salade de betterave et fêta</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pain et fromage</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Brownie et crème anglaise</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Local</p>
<p>4B Issu de l'agriculture biologique</p> <p>R 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