



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 25 novembre AU : vendredi 06 décembre



<p>Lundi</p> <p>25-nov</p> <p>Cœur de palmier, maïs, tomate vinaigrette Blanquette de veau à la crème Saint-môret Goûter : Petit suisse nat. et miel</p> <p>Riz Compote pomme cassis Viennoise nature</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Local</u> </p>	<p>Lundi</p> <p>02-déc</p> <p>Potage de légumes Omelette BIO Camembert Goûter : Pain et beurre</p> <p>Journée végétarienne <u>Pain Local</u> Pommes de terre sautées et champignons Moelleux aux chocolat Lait</p>
<p>Mardi</p> <p>26-nov</p> <p>Roulade de volaille Dos de lieu ail et fines herbes Babybel BIO Goûter : Lait</p> <p>Épinards Orange Pain et confiture</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u> </p>	<p>Mardi</p> <p>03-déc</p> <p>Salade carotte BIO vinaigrette Jambon blanc */ Jambon & ketchup Yaourt à la vanille BIO Goûter : Pain et fromage</p> <p>Coquillettes Compote pomme pêche Fruits de saison</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u> </p>
<p>Mercredi</p> <p>27-nov</p> <p>Salade de chou-fleur Yaourt brassé BIO aux fruits Goûter : Lait</p> <p>Journée végétarienne <u>Pain Local</u> Couscous aux légumes Poire BIO Brioche pépites de chocolat</p>	<p>Mercredi</p> <p>04-déc</p> <p>Betterave vinaigrette Quiche lorraine*/ tarte aux fromages Comté Goûter : Fromage blanc nature BIO et confiture</p> <p><u>Pain Local</u> (Plat unique) Compote pomme poire Palet breton</p>
<p>Jeudi</p> <p>28-nov</p> <p>Potage de légumes Aiguillettes de poulet sauce champignons Tomme blanche Goûter : Yaourt nat. Blo et sucre</p> <p>Brocolis Crème aux œufs Moelleux citron</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u></p>	<p>Jeudi</p> <p>05-déc</p> <p>Salade de rissetis au thon Filet de cabillaud sauce citron Vache qui rit Goûter : Lait</p> <p>Purée de potiron Clémentine Viennoise au chocolat du boulanger</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u> </p>
<p>Vendredi</p> <p>29-nov</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette Façon Tartiflette (dinde) Petit suisse BIO et sucre Goûter : Pain et kiri</p> <p>Pomme BIO Compote </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Local</u> </p>	<p>Vendredi</p> <p>06-déc</p> <p>Salade haricot rouge et maïs Sauté d'agneau à l'orange Fromage blanc BIO sucré Goûter : Pik et croq'</p> <p>Carottes Kiwi Jus de fruit sans sucre ajouté</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Local</u> </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> Plât 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