



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 14 octobre AU : vendredi 25 octobre



<p>Lundi</p> <p>14-oct ODORAT</p> <p>Goûter :</p>	<p>Lundi</p> <p>21-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Tartine de campagne au fromage frais et aux herbes (ciboulette, persil)</p> <p>Filet de poisson blanc compotée de fenouil (citron et orange)</p> <p>Camembert</p> <p>Pain et fromage</p>	<p>Pain local</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mardi</p> <p>15-oct VUE</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mardi</p> <p>22-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade de betterave et oignon rouge</p> <p>Poulet sauce curry</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Lait</p>	<p>Pain Bio</p> <p>Poêlée de carottes, courgettes et poivrons jaunes</p> <p>Création de sa salade de fruits (pomme, raisin, banane, kiwi et menthe)</p> <p>Pain au lait et confiture</p>
<p>Mercredi</p> <p>16-oct OUIE</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mardi</p> <p>22-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade batavia BIO et croutons de pain et vinaigrette</p> <p>Pic et croq vache qui rit</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Journée végétarienne Pain local</p> <p>Croque Monsieur végétarien</p> <p>Flan noix de coco et sucre pétillant</p> <p>Quatre-Quart</p>
<p>Jeudi</p> <p>17-oct GOÛT</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mercredi</p> <p>23-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade d'endive BIO aux noix et vinaigrette au miel</p> <p>Bœuf au caramel</p> <p>Petit suisse et coulis de fruits rouges</p> <p>Brioche tranchée</p>	<p>Journée végétarienne Pain local</p> <p>Riz</p> <p>Kiwi</p> <p>Compote</p>
<p>Vendredi</p> <p>18-oct TOUCHER</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mercredi</p> <p>23-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Bâtonnets de crudités et sauce au fromage blanc</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Céréales nature et lait</p>	<p>Pain local</p> <p>Tacos au poulet, haricot rouge carotte, maïs, emmental rapé</p> <p>Churros et sauce chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Jeudi</p> <p>24-oct</p> <p>Goûter :</p>	<p>Jeudi</p> <p>24-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade d'endive BIO aux noix et vinaigrette au miel</p> <p>Bœuf au caramel</p> <p>Petit suisse et coulis de fruits rouges</p> <p>Brioche tranchée</p>	<p>Pain Bio</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce champignon</p> <p>Comté AOP</p> <p>Lait</p>
<p>Vendredi</p> <p>18-oct TOUCHER</p> <p>Goûter :</p>	<p>Vendredi</p> <p>25-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Bâtonnets de crudités et sauce au fromage blanc</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Céréales nature et lait</p>	<p>Pain local</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet LR</p> <p>Kiri</p> <p>Petit moelleux nature</p>
<p>LA SEMAINE DU GOÛT</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>	

* 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