



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 28 octobre AU : vendredi 08 novembre



|   |   |
|---|---|
| <p><b>Lundi</b></p> <p><b>28-oct</b> Potage de légume <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p>Cœur de merlu sauce citron <span style="float: right;">Brocolis</span></p> <p>Emmental BIO <span style="float: right;">Banane et chocolat</span></p> <p>Goûter : Lait <span style="float: right;">Palet breton</span></p>   | <p><b>Lundi</b></p> <p><b>04-nov</b></p> <p>Goûter :</p>    |
| <p><b>Mardi</b></p> <p><b>29-oct</b> Radis et beurre <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p>Bœuf bourgignon <span style="float: right;">Ebly</span></p> <p>Comté <span style="float: right;">Kiwi HVE </span></p> <p>Goûter : Petit suisse aux fruits <span style="float: right;">Pain et chocolat</span></p>  | <p><b>Mardi</b></p> <p><b>05-nov</b></p> <p>Goûter :</p>    |
| <p><b>Mercredi</b></p> <p><b>30-oct</b> Salade verte BIO vinaigrette <span style="float: right;">Journée végétarienne Pain Local </span></p> <p>Croustillant cheddar <span style="float: right;">Haricots verts BIO </span></p> <p>Pavé d'affinois <span style="float: right;">Raisin </span></p> <p>Goûter : Lait chocolaté <span style="float: right;">Brioche tranchée</span></p>  | <p><b>Mercredi</b></p> <p><b>06-nov</b></p> <p>Goûter :</p> |
| <p><b>Jeudi</b><br/><b>HALLOWEEN</b></p> <p><b>31-oct</b> Soupe de sorcière (potiron lait de coco) <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p>Cuisse de poulet LR sauce diable <span style="float: right;"> Frites de patates douces</span></p> <p>Cocktail de vampire <span style="float: right;">Mimolette <span style="float: right;">Donut d'halloween</span></span></p> <p>Goûter : Viennoise nature <span style="float: right;">Compote pomme poire</span></p> | <p><b>Jeudi</b></p> <p><b>07-nov</b></p> <p>Goûter :</p>    |
| <p><b>Vendredi</b></p> <p><b>01-nov</b> Fermé</p> <p>Goûter :</p>   | <p><b>Vendredi</b></p> <p><b>08-nov</b></p> <p>Goûter :</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> 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](http://www.combs-la-ville.fr)