



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 28 octobre AU : vendredi 08 novembre



<p>Lundi</p> <p>28-oct</p> <p>Goûter :</p> <p>28-oct</p> <p>Goûter :</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cœur de merlu sauce citron</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Lait</p> <p>Brocolis</p> <p>Banane et chocolat</p> <p>Palet breton</p> <p>Pain Local</p>	<p>Lundi</p> <p>04-nov</p> <p>Goûter :</p> <p>04-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Salade de betterave vinaigrette</p> <p>Dos d'églefin sauce paprika</p> <p>Yaourt brassé sucré BIO</p> <p>Pain et fromage</p> <p>Pain Local</p> <p>Poêlée de légumes & riz</p> <p>Orange</p> <p>Compote pomme poire</p>	
<p>Mardi</p> <p>29-oct</p> <p>Goûter :</p> <p>29-oct</p> <p>Goûter :</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Comté</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Ebly</p> <p>Kiwi HVE</p> <p>Pain et chocolat</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Mardi</p> <p>05-nov</p> <p>Goûter :</p> <p>05-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Omelette nature BIO</p> <p>Cantal</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Pain Bio</p> <p>Purée de panais et pommes de terre</p> <p>HVE</p> <p>Banane</p> <p>Pain au lait</p>	
<p>Mercredi</p> <p>30-oct</p> <p>Goûter :</p> <p>30-oct</p> <p>Goûter :</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Croustillant cheddar</p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Pain Local</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Raisin</p> <p>Brioche tranchée</p>	<p>Mercredi</p> <p>06-nov</p> <p>Goûter :</p> <p>06-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde VF sauce poivre</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain d'épice</p> <p>Pain Local</p> <p>Farfalles</p> <p>Pomme HVE</p> <p>Compote pomme</p>	
<p>Jeudi</p> <p>HALLOWEEN</p> <p>31-oct</p> <p>Cocktail de vampire</p> <p>Goûter :</p>	<p>Soupe de sorcière (potiron lait de coco)</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce diable</p> <p>Mimolette</p> <p>Viennoise nature</p> <p>Frites de patates douces</p> <p>Donut d'halloween</p> <p>Compote pomme poire</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Jeudi</p> <p>07-nov</p> <p>Goûter :</p> <p>07-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Lait</p> <p>Pain Bio</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Compote pomme coing</p> <p>Viennoise aux pépites de chocolat</p>	
<p>Vendredi</p> <p>01-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Férié</p>	<p>Vendredi</p> <p>08-nov</p> <p>Goûter :</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Burger de veau</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Pain Local</p> <p>Pommes de terre sautées aux herbes</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain confiture</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