



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 16 septembre AU : vendredi 27 septembre



<p>Lundi Concombre Bio à la crème </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Local</u> </p> <p>16-sept Filet de Hoki sauce citron </p> <p>Goûter : Saint Paulin bio Lait Fraise</p> <p>Juliennes de légumes</p> <p>Poire au chocolat Barre 4/4</p>	<p>Lundi Salade de tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u></p> <p>23-sept Emincée de bœuf VF sauce provençale </p> <p>Goûter : Saint-nectaire laitier Pain au lait</p> <p style="text-align: right;">riz</p> <p style="text-align: right;">Brownie et crème anglaise banane</p>		
<p>Mardi Avocat sauce cocktail</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u> </p> <p>17-sept tortilla avec oignon</p> <p>Goûter : yaourt brassé sucré BIO Compote banane</p> <p style="text-align: center;"><i>journée végétarienne</i></p> <p>Pain et kiri</p> <p>Prune Bio </p>	<p>Mardi Taboulé façon libanais</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u></p> <p>24-sept filet d'églefin sauce crème </p> <p>Goûter : buche de chèvre Lait</p> <p style="text-align: right;">Chou-fleur</p> <p style="text-align: right;">Compote pomme Brioche pépites de chocolat</p>		
<p>Mercredi Melon jaune</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u> </p> <p>18-sept Croque Monsieur </p> <p>Goûter : Saint Moret Yaourt aux fruit</p> <p style="text-align: right;">ratatouille et ébly</p> <p style="text-align: right;">crème chocolat</p> <p style="text-align: right;">brioche tranchée</p>	<p>Mercredi maquereaux citron</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u></p> <p>25-sept Poulet VF facon tikka massala </p> <p>Goûter : petit suisse aux fruits Bio Pik&croq</p> <p style="text-align: right;">épinard à l'indienne</p> <p style="text-align: right;">Poire BIO</p> <p style="text-align: right;">compote abricot</p>		
<p>Jeudi Salade de haricot vert BIO </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u> </p> <p>19-sept Sauté d'agneau sauce aux pruneaux</p> <p>Goûter : Brie Bio Lait coco pop</p> <p style="text-align: right;">pomme de terre sautées aux herbes</p> <p style="text-align: right;">Banane</p> <p style="text-align: right;">Orange</p>	<p>Jeudi cœur de palmier</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Bio</u></p> <p>26-sept Tomate farcie</p> <p>Goûter : Yaourt bio Pain avec pate à tartiner</p> <p style="text-align: right;">purée de panais et pomme de terre</p> <p style="text-align: right;">palet breton</p> <p style="text-align: right;">fruit de saison</p>		
<p>Vendredi Salade de lentille carotte</p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u> </p> <p>20-sept filet de dinde BBC sauce crème </p> <p>Goûter : Comté BIO Jus de fruit</p> <p style="text-align: right;">haricot au beurre BIO </p> <p style="text-align: right;">Pomme BIO </p> <p style="text-align: right;">petit moelleux nature</p>	<p>Vendredi salade verte BIO vinaigrette </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u></p> <p>27-sept Spaghettis bolognaise végétarien </p> <p>Goûter : Chanteneige Yaourt à boire</p> <p style="text-align: right;">Journée végétarienne</p> <p style="text-align: right;">Banane</p> <p style="text-align: right;">pompom chocolat</p>		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne </td> </tr> </tbody> </table>		<ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne
<ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne 		

* 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**



