



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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



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

---

\* 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)**



