



































# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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



<p><b>Lundi</b> </p> <p><b>16-sept</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Lundi</b> </p> <p>Salade de tomate BIO vinaigrette</p> <p><b>23-sept</b> </p> <p>Emincée de bœuf VF sauce provençale</p> <p>Goûter : Saint-nectaire laitier Pain au lait/</p> <p>Riz</p> <p>Brownie et crème anglaise Banane</p> <p>Pain local </p>
<p><b>Mardi</b> </p> <p><b>17-sept</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Mardi</b> </p> <p>Taboulé façon libanais</p> <p><b>24-sept</b> </p> <p>Filet d'églefin sauce crème</p> <p>Goûter : Bûche de chèvre Lait/</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Compote pomme </p> <p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Pain Bio </p>
<p><b>Mercredi</b> </p> <p><b>18-sept</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Mercredi</b> </p> <p>Maquereau &amp; citron</p> <p><b>25-sept</b> </p> <p>Poulet VF facon tikka massala</p> <p>Goûter : Petit suisse aux fruits Bio </p> <p>Pik&amp;croq/</p> <p>Epinard à l'indienne</p> <p>Poire BIO </p> <p>Compote abricot</p> <p>Pain local </p>
<p><b>Jeudi</b> </p> <p><b>19-sept</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Jeudi</b> </p> <p>Cœur de palmier</p> <p><b>26-sept</b> </p> <p>Tomate farcie</p> <p>Goûter : Yaourt BIO </p> <p>Pain &amp; pâte à tartiner/</p> <p>Purée de panais et de pommes de terre</p> <p>Palet breton</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Bio </p>
<p><b>Vendredi</b> </p> <p><b>20-sept</b></p> <p>Goûter :</p>	<p><b>Vendredi</b> </p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p><b>27-sept</b> </p> <p>Spaghettis bolognaise végétarienne</p> <p>Goûter : Chanteneige Yaourt à boire/</p> <p>Journée végétarienne Pain local </p> <p>Banane</p> <p>Pompom chocolat</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)