



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : *lundi 30 septembre AU : vendredi 11 octobre*



<p>Lundi <u>Pain Local</u> </p> <p>30-sept Feuilleté au fromage</p> <p>Poulet basquaise Duo de haricots verts</p> <p>Gouda BIO Kiwi</p> <p>Goûter : Brioche pépite chocolat Lait</p>	<p>Lundi <u>Journée végétarienne</u> <u>Pain Local</u></p> <p>07-oct Melon BIO charentais </p> <p>omelette au fromage Pomme de terre et champignon</p> <p>vache qui rit Compote de pomme</p> <p>Goûter : Cookie géant Lait</p>
<p>Mardi <u>Pain Bio</u> </p> <p>01-oct Betterave vinaigrette</p> <p>Saucisses de Toulouse / Saucisse de volaille purée de brocolis BIO</p> <p>riz au lait Pomme BIO </p> <p>Goûter : Pain et confiture de framboise yaourt</p>	<p>Mardi <u>Pain Bio</u></p> <p>08-oct Roulade de volaille </p> <p>quiche lorraine* / Tarte au fromage Petits pois carotte BIO</p> <p>Port Salut Kiwi</p> <p>Goûter : Compote pain et chocolat</p>
<p>Mercredi <u>Pain Local</u> </p> <p>02-oct Salade de risettis au thon olive</p> <p>Filet de Cabillaud sauce curry semoule façon tajine</p> <p>Kiri Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : Petit suisse et sucre Rocher coco cacao</p>	<p>Mercredi <u>Pain Local</u></p> <p>09-oct radis et beurre</p> <p>saucisse de volaille Lentille</p> <p>Croq lait BIO Pomme au four cannelle</p> <p>Goûter : Jus de fruit Pain au lait et confiture</p>
<p>Jeudi <u>Journée végétarienne</u> <u>Pain Bio</u> </p> <p>03-oct œuf dur bio mayonnaise </p> <p>thian de légumes Haricot blanc</p> <p>fromage blanc bio et coulis fruit Orange</p> <p>Goûter : Pain au lait lait chocolaté</p>	<p>Jeudi <u>Pain Bio</u></p> <p>10-oct Salade tomate et mozzarella </p> <p>cube de colin sauce provençale Courgettes à la provençale</p> <p>Goûter : Coco pops et lait Banane</p> <p style="text-align: right;">Flamby caramel</p>
<p>Vendredi <u>Pain Local</u> </p> <p>04-oct carotte rapées bio vinaigrette </p> <p>Escalope de dinde gratin salsifis béchamel</p> <p>Camembert BIO Banane</p> <p>Goûter : pain et emmental fruit</p>	<p>Vendredi <u>Pain Local</u></p> <p>11-oct Salade de betterave vinaigrette</p> <p>Emincé de veau façon kebab frites</p> <p>Emmental BIO Compote de pomme</p> <p>Goûter : Madeline fruit</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

