



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 03 mars AU : vendredi 14 mars



<p>Lundi</p> <p>03-mars</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Burger de veau à la crème </p> <p>Saint Morêt®</p> <p>Goûter : Petit suisse nature sucré</p> <p>Pain Local </p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote pomme</p> <p>Viennoise nature</p>	<p>Lundi</p> <p>10-mars</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>Façon Tartiflette (dinde)</p> <p>Petit suisse BIO sucré </p> <p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Plat unique</p> <p>Pomme HVE </p> <p>Compote</p>
<p>Mardi</p> <p>04-mars</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Dos de lieu ail et fines herbes </p> <p>Babybel BIO </p> <p>Goûter : Lait</p> <p>Pain Bio </p> <p>Épinards</p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Mardi gras</p>	<p>Mardi</p> <p>11-mars</p> <p>Salade de carottes vinaigrette</p> <p>Jambon blanc */ Jambon dinde & ketchup </p> <p>Goûter : Lait</p> <p>Pain Bio </p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>Compote pomme pêche</p> <p>Viennoise au chocolat du boulanger</p>
<p>Mercredi</p> <p>05-mars</p> <p>Endive et vinaigrette au miel</p> <p>Yaourt brassé BIO aux fruits </p> <p>Goûter : Lait</p> <p>Pain local </p> <p>Penne sauce mozzarella (PU)</p> <p>Poire BIO </p> <p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Journée végétarienne</p>	<p>Mercredi</p> <p>12-mars</p> <p>Betterave & maïs vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau à l'orange </p> <p>Fromage blanc BIO sucré </p> <p>Goûter : Pik et croq'</p> <p>Pain local </p> <p>Carottes & semoule</p> <p>Banane</p> <p>Jus de fruits</p>
<p>Jeudi</p> <p>06-mars</p> <p>Samosa de légumes sur lit de salade verte</p> <p>Poulet sauce Vindaloo </p> <p>Yaourt mixé à la fraise</p> <p>Pain et Kiri</p> <p>Goûter :</p> <p>Pain Bio </p> <p>Riz à l'indienne</p> <p>Biscuit Galette St Michel</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Menu Indien</p>	<p>Jeudi</p> <p>13-mars</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Goûter : Pain et beurre</p> <p>Pain local </p> <p>Pommes de terre sautées et champignons</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Journée végétarienne</p>
<p>Vendredi</p> <p>07-mars</p> <p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Sauté de porc*/ dinde sauce charcutière </p> <p>Goûter : Yaourt nature et sucre</p> <p>Pain local </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Crème aux œufs</p> <p>Moelleux citron</p>	<p>Vendredi</p> <p>14-mars</p> <p>Salade de risettis au thon</p> <p>Filet de cabillaud sauce citron </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Quatre-quart</p> <p>Goûter :</p> <p>Pain local </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Kiwi HVE </p> <p>Jus de fruits</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