



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 14 avril AU : vendredi 25 avril



<p>Lundi Avocat sauce cocktail Pain Local</p> <p>14-avr Filet d'églefin lait de coco curry Riz</p> <p>Goûter : Lait et céréale nature Fruit de saison</p> <p style="text-align:center">Vacances de Printemps</p>	<p>Lundi</p> <p>21-avr Férié</p> <p style="text-align:center">Vacances de Printemps</p>
<p>Mardi Salade niçoise Journée végétarienne Pain Bio</p> <p>15-avr Feuilleté au fromage poêlée de légumes</p> <p>Goûter : Chanteneige Kiwi</p> <p>Yaourt brassé aux fruits Marbré au chocolat</p>	<p>Mardi Œuf mimosa Pain Bio</p> <p>22-avr Sauté d'agneau sauce à la tomate et au thym Flageolets</p> <p>Goûter : Rondelé nature BIO Dessert de Pâques</p> <p>Fromage blanc Petit moelleux nature</p> <p style="text-align:center">Repas de Pâques</p>
<p>Mercredi Carottes râpées au miel Pain Local</p> <p>16-avr Emincé de veau aux olives Farfalle</p> <p>Goûter : Kiri Compote pomme</p> <p>Pain et confiture Fruit de saison</p>	<p>Mercredi Taboulé Pain Local</p> <p>23-avr Filet de hoki sauce crème Duo de carottes</p> <p>Goûter : Comté Banane</p> <p>Yaourt à boire et petit beurre Fruit de saison</p>
<p>Jeudi Céleri rémoulade Pain Bio</p> <p>17-avr Haut de cuisse de poulet aux champignons Haricots verts</p> <p>Goûter : Liégeois vanille & caramel Banane BIO</p> <p>Fromage blanc et miel Brioche tranchée</p>	<p>Jeudi Salade chou-fleur vinaigrette Pain Bio</p> <p>24-avr Lamelle Kebab Frites</p> <p>Goûter : Port Salut Poire</p> <p>Pain et barre chocolat Banane</p>
<p>Vendredi Salade verte Pain Local</p> <p>18-avr Façon tartiflette (dinde) PU Journée végétarienne Pain Local</p> <p>Goûter : Edam BIO Pomme HVE</p> <p>Pain au lait Compote pomme vanille</p>	<p>Vendredi Betterave féta vinaigrette Journée végétarienne Pain Local</p> <p>25-avr Pavé fromager Ratatouille/Riz</p> <p>Goûter : Petit beurre Compote pomme ananas</p> <p>Fromage blanc sucré Petit moelleux nature</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