



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 17 mars AU : vendredi 28 mars



<p>Lundi Pain Local </p> <p>17-mars</p> <p>Salade de betteraves Mimosa</p> <p>Escalope de volaille sauce paprika Saint Morêt®</p> <p>Purée de brocolis Poire HVE Fruit de saison </p> <p>Goûter : Pain et edam</p>	<p>Lundi Pain Local </p> <p>24-mars</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Risotto aux champignons Rondelé Nature Bio</p> <p>Kiwi HVE Compote pomme coing </p> <p>Goûter : Brioche</p> <p style="text-align: center;">Journée végétarienne</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>18-mars</p> <p>Concombre et sauce fromage blanc</p> <p>Pavé au fromager </p> <p>Boulgour à la tomate Eclair chocolat</p> <p>Goûter : Pain et chocolat Compote pomme abricot</p> <p style="text-align: center;">Journée végétarienne</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>25-mars</p> <p>Salade de chou rapée vinaigrette</p> <p>Filet de poulet et sauce forestière </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Banane </p> <p>Goûter : Fromage blanc nature + sucre Pain au lait</p>
<p>Mercredi Pain Local </p> <p>19-mars</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de colin sauce ail et fines herbes </p> <p>Yaourt brassé nature BIO + sucre</p> <p>Petits pois & carottes Ananas frais à couper Lait</p> <p>Goûter : Marbré au chocolat</p>	<p>Mercredi Pain Local </p> <p>26-mars</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Emincé de bœuf sauce curry </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Coulommier BIO Lait et Choco Pop's</p> <p>Compote pomme banane Fruit de saison</p>
<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>20-mars</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Hachi Parmentier (PU) </p> <p>Liégeois vanille et caramel Fruit de saison</p> <p>Goûter : Gaufre liegeoise</p>	<p>Jeudi Pain Local </p> <p>27-mars</p> <p>Céleri rapé </p> <p>Poisson pané </p> <p>Tortis sauce provençale</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Semoule au caramel Pain au chocolat du boulanger</p>
<p>Vendredi Pain Local </p> <p>21-mars</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quiche lorraine*/tarte au fromage (PU)</p> <p>Fromage blanc BIO + sucre</p> <p>Salade verte Pomme Bicolore Jus de fruits</p> <p>Goûter : Brioche tranchée</p>	<p>Vendredi Pain Local </p> <p>28-mars</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Saucisse de volaille </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Pain et beurre</p> <p>Haricots blancs, carottes Poire HVE Fruit de saison</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