



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 31 mars AU : vendredi 11 avril



<p>Lundi Betteraves vinaigrette Pain Local </p> <p>31-mars Façon spaghetti carbonara dinde (PU) </p> <p>Fromage Kiwi</p> <p>Goûter : Pain et beurre Lait chocolaté</p>	<p>Lundi Betteraves vinaigrette Pain local </p> <p>07-avr Saucisse de volaille Ratatouille/Ebly</p> <p>Tomme blanche Orange</p> <p>Goûter : Quatre quart marbré Lait</p>
<p>Mardi Rillettes au thon Pain Bio </p> <p>01-avr Colin meunière Frites</p> <p>Yaourt aux fruits BIO Compote pomme coing HVE</p> <p>Goûter : Jus de fruits Pain au lait</p>	<p>Mardi Haricots verts vinaigrette Pain Bio </p> <p>08-avr Filet de cabillaud sauce curry Petit pois & carottes</p> <p>Saint môret* Kiwi</p> <p>Goûter : Jus de pommes pain au lait et chocolat</p>
<p>Mercredi Salade verte BIO vinaigrette Journée végétarienne Pain local </p> <p>02-avr Moussaka végétarienne</p> <p>Saint Paulin Banane BIO</p> <p>Goûter : Pain et confiture Compote pomme</p> <p style="text-align: center;">Journée végétarienne</p>	<p>Mercredi Tomates et Maïs Pain local </p> <p>09-avr Escalope de dinde aux champignons Boulgour aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature sucré BIO Poire</p> <p>Goûter : Pain et fromage Compote pomme pêche</p>
<p>Jeudi Carottes rapées vinaigrette Pain Bio </p> <p>03-avr Émincé de bœuf au jus Mélange brocolis & chou-fleur</p> <p>Liegeois chocolat</p> <p>Goûter : Fromage blanc + sucre Brioche pépite de chocolat</p>	<p>Jeudi Coleslaw Pain Bio </p> <p>10-avr Penne aux 3 fromages</p> <p>Yaourt nature Compote pomme abricot </p> <p>Goûter : Croissant du boulanger</p> <p style="text-align: center;">Journée végétarienne</p>
<p>Vendredi Roulade de volaille Pain local </p> <p>04-avr Tortilla oignons/pdt (PU) VF Salade verte</p> <p>Emmental BIO Cookies</p> <p>Goûter : Pain et fromage Banane</p>	<p>Vendredi Pizza fromage Pain local </p> <p>11-avr Boulettes de bœuf à la tomate Epinards & purée de pdt</p> <p>Saint Paulin Pomme HVE</p> <p>Goûter : Pain et pate à tartiner 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