



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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



<p>Lundi</p> <p>03-févr</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Escalope de veau sauce champignons</p> <p>Edam</p> <p>Goûter : Pain et beurre</p> <p>Pain Local</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>La Chandeleur</p>	<p>Lundi</p> <p>10-févr</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Pennes à la bolognaise (PU)</p> <p>Comté</p> <p>Goûter : 4/4</p> <p>Pain local</p> <p>Kaki</p> <p>Lait</p>
<p>Mardi</p> <p>04-févr</p> <p>Taboulé</p> <p>Colin meunière</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Pain Bio</p> <p>Petit pois & carottes</p> <p>Compote pomme coing</p> <p>Palet breton</p>	<p>Mardi</p> <p>11-févr</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de cabillaud sauce moutarde</p> <p>Saint môret*</p> <p>Jus de pomme s. sucre ajouté</p> <p>Pain Bio</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Kiwi</p> <p>pain au lait et chocolat</p>
<p>Mercredi</p> <p>05-févr</p> <p>Salade verte</p> <p>Gratin de macaronis et potiron sauce béchamel (PU)</p> <p>Babybel® BIO</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Journée végétarienne Pain local</p> <p>Banane</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Mercredi</p> <p>12-févr</p> <p>Maquereaux à la moutarde</p> <p>Escalope de dinde aux champignons</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Pain et fromage</p> <p>Pain local</p> <p>Épinards</p> <p>Orange</p> <p>Compote pomme pêche</p>
<p>Jeudi</p> <p>06-févr</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Émincé de bœuf au jus</p> <p>Crème au caramel</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pain Bio</p> <p>Mélange brocolis & chou-fleur</p> <p>Mandarine</p> <p>Brioche pépite de chocolat</p>	<p>Jeudi</p> <p>13-févr</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Façon Moussaka végétarienne (lentilles, haricots rouges, pois chiches, pdt)(PU)</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Journée végétarienne Pain Bio</p> <p>Pomme HVE</p> <p>Pain au lait</p>
<p>Vendredi</p> <p>07-févr</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Émincé de poulet sauce aigre douce</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Goûter : Pain et fromage</p> <p>Pain local</p> <p>Spaghettis et petits légumes façon wok</p> <p>Moelleux au chocolat/ coco</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Menu école Le chêne, Nouvel an chinois (serpent)</p>	<p>Vendredi</p> <p>14-févr</p> <p>Coleslaw</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Goûter : Pain et pate à tartiner</p> <p>Pain local</p> <p>Petit pois & carottes</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>6B</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>	<p>7C</p> <p>BONNES VACANCES D'HIVER !</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