



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 06 janvier AU : vendredi 17 janvier



<p>Lundi Cœur de palmier, maïs vinaigrette Pain Local </p> <p>06-janv Blanquette de veau à la crème Riz</p> <p>Goûter : Saint-môret Compote pomme fraise Petit suisse nat. et miel Viennoise nature</p>	<p>Lundi Salade verte BIO vinaigrette 4B Pain local </p> <p>13-janv Façon Tartiflette (dinde) Pomme HVE </p> <p>Goûter : Petit suisse BIO sucré 4B Compote Pain et kiri</p>
<p>Mardi Roulade de volaille Pain Bio </p> <p>07-janv Dos de lieu ail et fines herbes Épinards & pommes de terre</p> <p>Goûter : Babybel BIO 4B Orange Lait Pain et confiture</p>	<p>Mardi Salade de carottes vinaigrette Pain Bio </p> <p>14-janv Jambon blanc */ Jambon dinde & ketchup Coquillettes</p> <p>Goûter : Yaourt à la vanille BIO 4B Compote pomme pêche Lait Viennoise au chocolat du boulanger</p>
<p>Mercredi Salade de chou-fleur Journée végétarienne Pain local </p> <p>08-janv Couscous aux légumes</p> <p>Goûter : Yaourt brassé BIO aux fruits 4B Poire BIO 4B Lait Brioche pépites de chocolat</p>	<p>Mercredi Salade haricots rouges et maïs Pain local </p> <p>15-janv Sauté d'agneau à l'orange Carottes</p> <p>Goûter : Fromage blanc BIO sucré 4B Kiwi HVE 4B Pik et croq' Jus de fruit sans sucre ajouté</p>
<p>Jeudi Crêpe jambon fromage*/fromage Pain Bio </p> <p>09-janv Aiguillettes de poulet sauce curry Pâtée riz et carottes</p> <p>Goûter : Yaourt à la fraise Galette des rois Pain/Kiri/ Clémentine Menus des rois et reines - École La Tour d'Aleron</p>	<p>Jeudi Potage de légumes Journée végétarienne Pain Bio </p> <p>16-janv Omelette BIO 4B Pommes de terre sautées et champignons</p> <p>Goûter : Camembert BIO 4B Moelleux au chocolat Pain et beurre Lait</p>
<p>Vendredi Potage de légumes Pain local </p> <p>10-janv Sauté de bœuf champignons Brocolis & pommes de terre</p> <p>Goûter : Tomme blanche Crème aux œufs Yaourt nat. Bio et sucre Moelleux citron</p>	<p>Vendredi Salade de rissetis au thon Pain local </p> <p>17-janv Filet de cabillaud sauce citron Purée de potiron</p> <p>Goûter : Croq' lait Bio Clémentine Pik et croq' Jus de fruit sans sucre ajouté</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: left;"> <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> </div> <div style="text-align: left;"> <p> Plat végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</p> </div> </div>	

* 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