



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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



| | |
|--|--|
| <p>Lundi Avocat sauce cocktail Pain Local </p> <p>17-févr Filet d'églefin lait de coco curry Riz</p> <p>Goûter : Yaourt framboise BIO Lait et céréale nature Fruit de saison</p> | <p>Lundi Carottes rapées aux miel et raisins secs (à part) Journée végétarienne Pain Local </p> <p>24-févr Feuilleté au fromage Brocolis</p> <p>Goûter : Petit suisse aux fruits BIO Pain et fromage Fruit de saison</p> |
| <p>Mardi Salade Niçoise Journée végétarienne Pain Bio </p> <p>18-févr Omelette au fromage poêlée de légumes</p> <p>Goûter : Chanteneige Kiwi Yaourt brassé aux fruits Marbré au chocolat</p> | <p>Mardi Betteraves feta vinaigrette Pain Bio </p> <p>25-févr Émincé de bœuf au paprika Purée de patate douce</p> <p>Goûter : Tomme blanche Compote pomme ananas Fromage blanc Petit moelleux nature</p> |
| <p>Mercredi Potage de légumes Pain Local </p> <p>19-févr Boulettes de bœuf à la tomate Frites</p> <p>Goûter : Kiri® Compote pomme vanille Pain et confiture Fruit de saison</p> | <p>Mercredi Rillettes de thon Pain Local </p> <p>26-févr Escalope de dinde sauce moutarde Duo de carottes</p> <p>Goûter : Saint Môret® Tarte myrtille Yaourt à boire et petit beurre Fruit de saison</p> |
| <p>Jeudi Céleri rémoulade Pain Bio </p> <p>20-févr Haut de cuisse de poulet aux champignons Haricots verts</p> <p>Goûter : Liégeois vanille & caramel Banane Fromage blanc et miel Brioche tranchée</p> | <p>Jeudi Salade chou-fleur vinaigrette Pain Bio </p> <p>27-févr Burger de veau sauce forestière Farfalles</p> <p>Goûter : Port Salut Pomme Pain et barre chocolat Compote pomme abricot</p> |
| <p>Vendredi Salade d'endives vinaigrette Pain Local </p> <p>21-févr Façon tartiflette (dinde) PU Pomme</p> <p>Goûter : Edam BIO Pain au lait Compote pomme vanille</p> | <p>Vendredi Potage de légumes Pain Local </p> <p>28-févr Colin pané Lentilles</p> <p>Goûter : Cantal Orange Lait chocolaté Viennoise au chocolat boulanger</p> |
| <p>8D Issu de l'agriculture biologique Plat végétarien</p> <p> Label Rouge Produit local</p> <p> Pêche durable MSC Haute valeur environnementale</p> <p> Bleu Blanc Cœur Union européenne</p> <p> Viande française</p> | <p>9A </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