



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

## POUR LA PERIODE DU : lundi 20 janvier AU : vendredi 31 janvier



<p><b>Lundi</b></p> <p>Salade de betteraves et fêta <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p><b>20-janv</b> Escalope de volaille  Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature BIO  Brownie et crème anglaise</p> <p>Goûter : Pain et fromage  Fruit de saison</p>	<p><b>Lundi</b></p> <p>Salade de lentilles <span style="float: right;">Journée végétarienne Pain Local </span></p> <p><b>27-janv</b> Omelette au fromage Haricots verts</p> <p>Rondelé Nature Bio  Kiwi</p> <p>Goûter : Brioche  Compote pomme coing</p>
<p><b>Mardi</b></p> <p>Concombre et sauce fromage blanc <span style="float: right;">Journée végétarienne Pain Bio </span></p> <p><b>21-janv</b> Pavé fromager  Purée de butternut</p> <p>Yaourt brassé nature BIO + sucre  Poire</p> <p>Goûter : Marbré au chocolat  Compote pomme abricot</p>	<p><b>Mardi</b></p> <p>Potage de légumes <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p><b>28-janv</b> Sauté d'agneau oriental  Chou-fleur persillé</p> <p>Coulommier BIO  Compote pomme banane</p> <p>Goûter : Petit suisse et confiture  Fruit de saison</p>
<p><b>Mercredi</b></p> <p>Potage de légumes <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p><b>22-janv</b> Brandade de Morue (PU)  Clémentine</p> <p>Brie BIO  Lait</p> <p>Goûter : Pain et chocolat </p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p>Salade de choux rapé vinaigrette <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p><b>29-janv</b> Filet de poulet et sauce forestière  Pennes</p> <p>Yaourt nature BIO  Clémentine</p> <p>Goûter : Lait et céréale nature  Fruit de saison</p>
<p><b>Jeudi</b></p> <p>Poireaux vinaigrette <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p><b>23-janv</b> Sauté de veau à l'olive  Petits pois &amp; carottes</p> <p>Gouda  Liégeois au chocolat</p> <p>Goûter : Gaufre liegeoise  Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi</b></p> <p>Salade verte vinaigrette <span style="float: right;">Pain Bio </span></p> <p><b>30-janv</b> Saucisse de volaille  Haricots blancs, carottes</p> <p>Kiri  Poire</p> <p>Goûter : Yaourt à boire  Madeleine et fruit de saison</p>
<p><b>Vendredi</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p><b>24-janv</b> Quiche lorraine*/tarte au fromage (PU)  Salade verte</p> <p>Fromage blanc BIO+ sucre  Banane au chocolat</p> <p>Goûter : Brioche  Jus de fruit sans sucre ajouté</p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Carottes rapées vinaigrette <span style="float: right;">Pain Local </span></p> <p><b>31-janv</b> Poisson pané  Tortis sauce provençale</p> <p>Edam BIO  Crème chocolat</p> <p>Goûter : Pain et beurre  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](http://www.combs-la-ville.fr)