



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 28 avril AU : vendredi 09 mai



<p>Lundi Salade de tomate BIO vinaigrette </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u> </p> <p>28-avr Spaghetti bolognaise végétale (PU)</p> <p style="text-align: center;">Bûche mi-chèvre Kiwi</p> <p>Goûter : Pain au lait/ Banane</p> <p style="text-align: center; background-color: #90EE90;">Journée végétarienne</p>	<p>Lundi Betterave vinaigrette </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain Local</u> </p> <p>05-mai Poulet basquaise </p> <p style="text-align: center;">Gouda BIO Semoule</p> <p>Goûter : Brioche tranchée/ Lait Pomme BIO </p>
<p>Mardi Taboulé façon libanais </p> <p>29-avr Filet d'églefin sauce crème </p> <p style="text-align: center;">Yaourt brassé nature à la grecque Chou-fleur</p> <p>Goûter : Lait/ Brioche pépites de chocolat</p>	<p>Mardi Salade de risetti maïs & olive </p> <p>06-mai Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille </p> <p style="text-align: center;">Danonino® aromatisé Purée de brocolis</p> <p>Goûter : Pain et confiture/ Yaourt Fraises et sucre</p>
<p>Mercredi Maquereau & citron </p> <p>30-avr Émincé de bœuf sauce provençale </p> <p style="text-align: center;">Petit suisse aux fruits Bio </p> <p>Goûter : Pik&croq/ Riz Poire BIO </p> <p style="text-align: center;">Compote abricot</p>	<p>Mercredi Feuilleté au fromage </p> <p>07-mai Dos de Cabillaud sauce curry </p> <p style="text-align: center;">Kiri Duo de carottes</p> <p>Goûter : Petit suisse et sucre/ Gaufre liegeoise</p>
<p>Jeudi Férié</p> <p>01-mai Férié</p> <p>Goûter :</p>	<p>Jeudi Férié</p> <p>08-mai Férié</p> <p>Goûter :</p>
<p>Vendredi Salade verte BIO vinaigrette </p> <p style="text-align: right;"><u>Pain local</u> </p> <p>02-mai Gratin de raviolis</p> <p style="text-align: center;">Chanteneige Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : Yaourt à boire/ Moelleux au chocolat</p>	<p>Vendredi Oeuf dur mayonnaise </p> <p>09-mai Tarte au fromage</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc BIO & sucre </p> <p>Goûter : Pain au lait/ Lait chocolaté</p> <p style="text-align: center; background-color: #90EE90;">Journée végétarienne</p>
<p>18B</p>	<p>19C</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne

* 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