



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 12 septembre AU : vendredi 23 septembre



<p>Lundi Salade verte</p> <p>12-sept Davicroquette de poisson citron Vache qui rit</p> <p>Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p>Riz pilaf Salade de fruits frais GÂTEAU</p>	<p>Lundi Salade de pommes de terre</p> <p>19-sept Rôti de veau au jus Yaourt aromatisé</p> <p>Goûter : PAIN - CHOCOLAT /</p> <p>Duo de courgettes Fruit de saison LAIT</p>
<p>Mardi Salade de lentilles BIO </p> <p>13-sept Escalope de dinde sce normande Emmental</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ /</p> <p>Haricots verts HVE Fruit de saison BISCUITS SECS</p>	<p>Mardi Carottes BIO râpées Repas Végétarien</p> <p>20-sept Spaghetti bolognaise végétal Babybel</p> <p>Goûter : YAOURT AROMATISÉ /</p> <p>Salade de fruits frais FRUIT</p>
<p>Mercredi Salade de tomates BIO </p> <p>14-sept Côte de porc* sce au miel</p> <p>Goûter : PAIN - FROMAGE /</p> <p>Penne BIO - Carottes Far Breton FRUIT</p>	<p>Mercredi Mousse de canard cornichons</p> <p>21-sept Filet de hoki sce oseille Ile flottante</p> <p>Goûter : COMPOTE / PAIN /</p> <p>Riz - Ratatouille Galette FROMAGE</p>
<p>Jeudi Sardine beurre</p> <p>15-sept Boulette de bœuf aux oignons Cantal</p> <p>Goûter : COMPOTE /</p> <p>Boulgour BIO - Légumes couscous Fruit de saison GÂTEAU</p>	<p>Jeudi Salade de haricots verts HVE </p> <p>22-sept Haut de cuisse de poulet BBC Fromage blanc</p> <p>Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p>Gnocchi à la crème Fruit de saison BAGUETTE VIENNOISE</p>
<p>Vendredi Betteraves BIO vinaigrette Repas Végétarien</p> <p>16-sept Œufs brouillés Fromage blanc</p> <p>Goûter : PAIN - CONFITURE /</p> <p>Pommes vapeur Compote JUS DE FRUIT</p>	<p>Vendredi Tomates BIO vinaigrette </p> <p>23-sept Couscous à l'agneau Tartare</p> <p>Goûter : BISCUITS SECS /</p> <p>Brownie COMPOTE</p>
<p>A</p> 	<p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Appellation Géographique Protégée Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée

* 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".

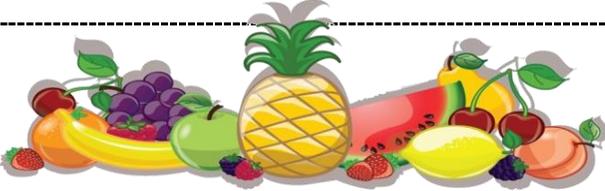
Les menus n'ont qu'une valeur indicative, ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Vous pouvez également retrouver les menus en version imprimable sur le site de la commune : www.combs-la-ville.fr



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : *lundi 26 septembre AU : vendredi 07 octobre*



<p>Lundi Paté de volaille cornichons 26-sept Sauté de dinde marengo Rondelé AFH Goûter : YAOURT À BOIRE /</p>	<p>Lundi Chou rouge BIO Emmental  03-oct Emincé de bœuf à la Lyonnaise Goûter : PAIN - FROMAGE /</p>
<p>Mardi Salade de tomates BIO  27-sept Aiguillettes de blé Petit suisse Goûter : PAIN - CHOCOLAT /</p>	<p>Mardi Poireaux vinaigrette 04-oct Filet de colin MSC sce oseille  Yaourt nature Goûter : VIENNOISE /</p>
<p>Mercredi Haricots verts HVE vinaigrette  28-sept Cordon bleu Riz au lait Goûter : BISCUITS SECS /</p>	<p>Mercredi Salade Nantaise 05-oct Fricassée de porc* à l'ananas Yaourt aux fruits Goûter : PAIN - CONFITURE /</p>
<p>Jeudi Carottes BIO râpées  29-sept Petit salé* Saint Paulin Goûter : YAOURT AUX FRUITS /</p>	<p>Jeudi Salade de quinoa BIO  06-oct Croq fromage et blé Comté Goûter : YAOURT NATURE /</p>
<p>Vendredi Œuf dur sce cocktail 30-sept Filet de cabillaud MSC dieppois  Samos Goûter : LAIT CHOCOLATÉ /</p>	<p>Vendredi Concombres à la bulgare 07-oct Couscous au poulet Tomme blanche Goûter : BISCUITS SECS /</p>
<p>C</p> <ul style="list-style-type: none">  Issu de l'agriculture biologique  Label Rouge  Pêche durable MSC  Bleu Blanc Cœur  Appellation Géographique Protégée 	<p>D</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