



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

### POUR LA PERIODE DU : *lundi 24 octobre AU : vendredi 04 novembre*



<p><b>Lundi</b> Mousse de canard et cornichons</p> <p><b>24-oct</b> Emincé de bœuf LR à la ciboulette LR Haricots verts à l'ail Emmental Fruit de saison</p> <p><b>Goûter :</b> Yaourt à boire / <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>Lundi</b> Salade verte dès d'emmental et vinaigrette</p> <p><b>31-oct</b> Rôti de veau Beignets de légumes Religieuse chocolat</p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN-FROMAGE/ FRUITS SECS</b></p>
<p><b>Mardi</b> Radis et beurre</p> <p><b>25-oct</b> Spaghettis bolognaise Fromage blanc Bio AB</p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN-CHOCOLAT / REPAS végétarien</b> <b>FRUIT</b></p>	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>01-nov</b> Férié</p>
<p><b>Mercredi</b> Chou-fleur vinaigrette</p> <p><b>26-oct</b> Poulet rôti Frites Ile flottante</p> <p><b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS/ JUS DE FRUIT</b></p>	<p><b>Mercredi</b> Concombre vinaigrette et menthe</p> <p><b>02-nov</b> Cote de porc sce charcutière*/filet de pou Pomme vapeur Petits suisses sucrés Compote BIO <b>AB</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>CONFITURE/ PAIN / LAIT</b></p>
<p><b>Jeudi</b> Carottes rapées BIO</p> <p><b>27-oct</b> Rôti de porc/dinde sce miel* Lentilles BIO <b>AB</b> Petits suisses aux fruits Salade de fruits</p> <p><b>Goûter :</b> <b>YAOURT AUX FRUITS / FRUIT</b></p>	<p><b>Jeudi</b> Salade de riz</p> <p><b>03-nov</b> Nuggets de blé Babybel</p> <p><b>Goûter :</b> <b>YAOURT NATURE / REPAS végétarien</b> <b>FRUIT</b> <b>AB</b></p>
<p><b>Vendredi</b> Oeuf dur mayonnaise</p> <p><b>28-oct</b> Pavé de saumon MSC sauce à l'o MSC Riz pilaf et chou romanesco Comté Fruit de saison BIO <b>AB</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATE/ GÂTEAU</b></p>	<p><b>Vendredi</b> Tomate vinaigrette</p> <p><b>04-nov</b> Escalope de dinde sce Normande Pomme de terre harcots verts Petit Louis Fruit de saison</p> <p><b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS / JUS DE FRUITS</b></p>
<p><b>A</b></p> 	<p><b>B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Issu de l'agriculture biologique</li> <li> Label Rouge</li> <li> Pêche durable MSC</li> <li> Bleu Blanc Cœur</li> <li> Appellation Géographique Protégée</li> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Indication Géographique Protégée</li> </ul>

\* 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)