



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 09 octobre AU : vendredi 20 octobre



<p><b>Lundi</b> <span style="color: red;">Sardine citron</span> <span style="float: right;">Menu végétal</span></p> <p><b>09-oct</b> <span style="color: red;">Omelette aux fines herbes</span> <span style="color: green;">Brocolis béchamel</span></p> <p><span style="color: blue;">Samos</span> <span style="color: green;">Banane Bio</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">PAIN&amp;MIEL/</span> <span style="color: green;">JUS DE FRUITS EXOTIQUES</span> <span style="float: right;">4B</span></p>	<p><b>Lundi</b> <span style="color: green;">Radis croque sel</span> <span style="float: right;">Thème salé</span></p> <p><b>16-oct</b> <span style="color: orange;">Gratin de polenta</span> <span style="color: green;">Légumes d'automne et parm.</span></p> <p><span style="color: blue;">Saint Paulin</span> <span style="color: purple;">Crumble aux pommes</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">BRIOCHE TRANCHÉE/</span> <span style="color: purple;">BANANE</span></p>
<p><b>Mardi</b> <span style="color: blue;">Béttéraves vinaigrette</span></p> <p><b>10-oct</b> <span style="color: red;">Burger de veau sce print.</span> <span style="color: green;">Purée de potiron</span></p> <p><span style="color: blue;">St Nectaire</span> <span style="color: green;">Purée de poire</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">GAILLARDISE FRAISE/</span> <span style="color: green;">LAIT</span></p>	<p><b>Mardi</b> <span style="color: green;">Mousse de betteraves</span> <span style="float: right;">Thème Sucré</span></p> <p><b>17-oct</b> <span style="color: red;">Filet de polet sauce caramel</span> <span style="color: green;">Patates douces au four</span></p> <p><span style="color: blue;">Yaourt aromatisé</span> <span style="color: green;">Mangue</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">PAIN D'ÉPICES&amp;MIEL/</span> <span style="color: green;">LAIT</span></p>
<p><b>Mercredi</b> <span style="color: green;">Macédoine de légumes</span></p> <p><b>11-oct</b> <span style="color: red;">Rôti de bœuf Vf aux oignons</span> <span style="color: green;">Fusillis Bio</span> <span style="float: right;">4B</span></p> <p><span style="color: blue;">Fromage blanc Bio &amp; sucre</span> <span style="color: green;">Pomme Bio</span> <span style="float: right;">4B</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">LAIT FRAISE/</span> <span style="color: green;">VIENNOISE- CHOCOLAT</span></p>	<p><b>Mercredi</b> <span style="color: green;">Carottes rapées au citron</span> <span style="float: right;">Thème Acide</span></p> <p><b>18-oct</b> <span style="color: red;">Rôti de bœuf sce aïelles</span> <span style="color: green;">Haricots verts aux petits oignons</span></p> <p><span style="color: blue;">Yaourt au bifidus</span> <span style="color: green;">Salade de fruits acidulés</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">CAKE AU CHOCOLAT/</span> <span style="color: green;">JUS DE FRUITS EXOTIQUES</span></p>
<p><b>Jeudi</b> <span style="color: green;">Carottes rapées</span></p> <p><b>12-oct</b> <span style="color: red;">Saucisse fumée*/volaille</span> <span style="color: green;">Lentilles Bio</span> <span style="float: right;">4B</span></p> <p><span style="color: blue;">Tomme blanche</span> <span style="color: green;">Crème vanille</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">BN CHOCOLAT/</span> <span style="color: green;">YAOURT</span></p>	<p><b>Jeudi</b> <span style="color: red;">Thon à la tomate</span> <span style="float: right;">Thème Umami</span></p> <p><b>19-oct</b> <span style="color: red;">Sauté de porc* soja/miel</span> <span style="color: green;">Riz basmati</span></p> <p><span style="color: blue;">Emmental</span> <span style="color: green;">Kaki</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">PAIN&amp;CONFITURE /</span> <span style="color: green;">COMPOTE DE POIRE</span></p>
<p><b>Vendredi</b> <span style="color: red;">Roulade de volaille</span></p> <p><b>13-oct</b> <span style="color: red;">Filet de loup sce citron</span> <span style="color: green;">Boulgour Bio aux légumes</span> <span style="float: right;">4B</span></p> <p><span style="color: blue;">Cantal</span> <span style="color: green;">Raisin Bio</span> <span style="float: right;">4B</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">MOELLEUX AU CITRON/</span> <span style="color: green;">COMPOTE COING</span></p>	<p><b>Vendredi</b> <span style="color: green;">Endives au bleu</span> <span style="float: right;">Thème Amer</span></p> <p><b>20-oct</b> <span style="color: red;">Filet de sole pamplemousse</span> <span style="color: green;">Purée de brocolis à l'éstragon</span></p> <p><span style="color: blue;">Munster</span> <span style="color: green;">Tarte chocolat cacao amer</span></p> <p>Goûter : <span style="color: blue;">POMPOM/</span> <span style="color: green;">JUS DE POMME</span></p>
<p><b>A</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Semaine du Goût</b> Du 16/10 au 20/10 A la découverte des saveurs</p>	<p><b>B</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <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> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Indication Géographique Protégée</li> </ul> </div>

\* 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)