



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



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