



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 10 avril AU : vendredi 21 avril



<p><b>Lundi</b> <b>10-avr</b> Férié <b>Goûter :</b></p>	<p><b>Lundi</b> <b>17-avr</b> Salade verte Brandade de poisson Mimolette <b>Goûter :</b> <b>PAIN&amp;CHOCOLAT/</b> Crème vanille <b>FRUIT BIO</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>11-avr</b> Salade croutons Pennes aux trois fromages  Yaourt sucré <b>Goûter :</b> <b>PAIN&amp;MIEL/</b> Cocktail de fruits <b>FRUIT </b></p> <p style="text-align: right;"><i>Menu végétal</i></p>	<p><b>Mardi</b> <b>18-avr</b> Œuf mimosa Chili végétal Fromage blanc sucré <b>Goûter :</b> <b>US DE FRUITS EXOTIQUES/</b> Orange  <b>P'TI MOELLEUX</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Menu végétal</i></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>12-avr</b> Macédoine de légumes mayonnaise Paupiettes de veau sauce Basquaise Camembert <b>Goûter :</b> <b>CAKE AU CHOCOLAT/</b> Purée de navets&amp;pd Clémentines  <b>JUS DE FRUITS EXOTIQUES</b></p>	<p><b>Mercredi</b> <b>19-avr</b> Tomates vinaigrette Escalope de dinde sce curry Gouda <b>Goûter :</b> <b>VIENNOISE/</b> Riz cantonnais de volaille Compote abricot <b>YAOURT AROMATISÉ BIO</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>13-avr</b> Œuf mimosa Gigot d'agneau sce aux herbes  Jus d'ananas <b>Goûter :</b> <b>PAIN&amp;CONFITURE/</b> Haricots verts/flageolets Tarte au chocolat</p>	<p><b>Jeudi</b> <b>20-avr</b> Rillettes de thon Rôti de bœuf sce barbecue  Morbier <b>Goûter :</b> <b>LAIT FRAISE/</b> Courgettes rondelles Banane  <b>PAIN AU LAIT</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>14-avr</b> Taboulé Cordons bleu sauce tomate Boursin nature <b>Goûter :</b> <b>POMPOM/</b> Macaronis Poire  <b>JUS DE POMME</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>21-avr</b> Tarte aux poireaux Paupiettes du pêcheur  Fromage fines herbes <b>Goûter :</b> <b>SUISSE FRUITÉ/</b> Gratin de chou-fleur Kiwi  <b>PAIN &amp; CONFITURE</b></p>
<p><b>C15</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>	<p><b>D16</b></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](http://www.combs-la-ville.fr)