



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 11 septembre AU : vendredi 22 septembre



<p>Lundi Betteraves</p> <p>11-sept Daube de bœuf sœ tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Goûter : BRIOCHE TRANCHÉE/</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Poire</p> <p>JUS DE FRUITS</p>	<p>Lundi Concombre fromage blanc</p> <p>18-sept Boulettes agneau sœ barb.</p> <p>Liégeois vanille Bio</p> <p>Goûter : PAIN&CONFITURE/</p> <p>Boulgour Bio lég. couscous</p> <p>JUS DE FRUITS</p>
<p>Mardi Haricôts verts vinaigrette</p> <p>12-sept Filet de Hoki nantura Msc</p> <p>Edam Bio</p> <p>Goûter : LAIT NATURE/</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Pomme Bio</p> <p>PAIN&CHOCOLAT</p>	<p>Mardi</p> <p>19-sept Rôti de dinde</p> <p>Éclair au chocolat</p> <p>Goûter : PAIN D'ÉPICE&MIEL</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fruits de saison Bio</p> <p>BANANE</p>
<p>Mercredi Feuilleté aux fromages</p> <p>13-sept Œufs durs béchamel</p> <p>Yaourt nature Bio & sucre</p> <p>Goûter : FROMAGE BLANC FRUITÉ</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Raisin Bio</p> <p>PALET BRETON</p>	<p>Mercredi</p> <p>20-sept Omelette aux champignons</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Goûter : LAIT BIO/</p> <p>Pomme ronde vapeur</p> <p>Prunes Bio</p> <p>CHOCO POPS</p>
<p>Jeudi Duo de carottes et de chou blanc</p> <p>14-sept Curry de lentilles sauce soja</p> <p>Chanteneige</p> <p>Goûter : POMPOM/</p> <p>Menu végétal</p> <p>Flan caramel</p> <p>LAIT FRAISE</p>	<p>Jeudi Salade verte</p> <p>21-sept Lasagnes chèvre & épinards</p> <p>Yaourt Nature Bio & sucre</p> <p>Goûter : YAOURT AROMATISÉ/</p> <p>Menu végétal</p> <p>Compote ananas</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT</p>
<p>Vendredi Rillettes de thon</p> <p>15-sept Rôti de boeuf sœ moutarde</p> <p>Tomme noire</p> <p>Goûter : GAUFFRE LIÉGEOISE/</p> <p>Haricôts verts</p> <p>Banane Bio</p> <p>COMPOTE</p>	<p>Vendredi Roulade de volaille</p> <p>22-sept Filet de colin sœ beurre</p> <p>Pomme Bio</p> <p>Goûter : LAIT FRAISE/</p> <p>Coquillettes&emmental</p> <p>VIENNOISE AU CHOCOLAT</p>
<p>A</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Semaine</p> <p>Développement durable</p> <p>Du 18/09 au 06/10/2023</p> </div> </div>	<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