



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 13 mars AU : vendredi 24 mars



<p>Lundi 13-mars Radis vinaigrette Rôti de veau au jus Bleu <i>Goûter :</i> PAIN&CONF/</p> <p>Boulgour Œuf au lait FRUIT BIO</p>	<p>Lundi 20-mars Salade de pomme de terre Haut de cuisse de poulet Chanteneige <i>Goûter :</i> BRIOCHE TRANCHÉE/</p> <p>Petits pois Pomme COMPOTE BANANE</p>
<p>Mardi 14-mars Tomates vinaigrette Rôti de dinde sauce champignons Yaourt nature sucré <i>Goûter :</i> PAIN&MIEL/</p> <p> Brocolis Gaufre liégeoise PETIT SUISSE BIO</p>	<p>Mardi 21-mars Œuf dur Mayonnaise Risoto aux champignons Petits suisse sucrés <i>Goûter :</i> P'TI CARRÉ POM/</p> <p><i>Menu végétal</i> Orange FROMAGE BLANC BIO</p>
<p>Mercredi 15-mars Haricots verts Cordon bleu Samos <i>Goûter :</i> LAIT BIO/</p> <p>Purée de pomme de terre Poire CHOCO POPS</p>	<p>Mercredi 22-mars Concombres au yaourt Lasagnes bolognaise Fraidou <i>Goûter :</i> VIENNOISE/</p> <p>Abricot en sirop YAOURT AROMATISÉ</p>
<p>Jeudi 16-mars Carottes vinaigrette Tortis aux trois fromages Saint Môret <i>Goûter :</i> YAOURT AROMATISÉ/</p> <p><i>Menu végétal</i> Paris-Brest CAKE CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 23-mars Salade coleslaw Rôti de veau scc romarin Fromage Blanc <i>Goûter :</i> LAIT NATURE/</p> <p>Lentilles vertes Crème caramel PAIN&CHOCOLAT</p>
<p>Vendredi 17-mars Batonnets de surimi mayonnaise Dos de colin scc beurre blanc Gouda <i>Goûter :</i> VIENNOISE/</p> <p>Semoule Pomme FROMAGE BLANC </p>	<p>Vendredi 24-mars Avocat sauce cocktail Cœur de merlu sauce citron Camembert <i>Goûter :</i> PAIN AU LAIT/</p> <p> Ebly Banane YAOURT AROMATISÉ BIO</p>
<p>C11</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Appellation Géographique Protégée Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée Viande française 	<p>D12</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