




MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 30 janvier AU : vendredi 10 février



<p>Lundi velouté de légumes 30-janv Endive au jambon*/Tarte au fromage Yaourt nature Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/</p> <p style="text-align: right;">Banane BIO BISCUITS</p>	<p>Lundi Crêpe fromage 06-févr Omelette fines herbes Samos Goûter : PAIN & MIEL /</p> <p style="text-align: right;"><i>Repas végétarien</i> Brocolis béchamel Banane BIO JUS DE FRUITS EXOTIQUES</p>
<p>Mardi Sardine&beurre 31-janv Cuisse de poulet sce forrestière Cantal Goûter : YAOURT NAT.BIO SUCRÉ / </p> <p style="text-align: right;">Pomme noisette Clémentine BIO PAIN & CHOCOLAT</p>	<p>Mardi Betteraves 07-févr Burger veau sce printanière St Nectaire Goûter : UITS DE SAISON BIO/ BIO GAILLARDISE FRAISE</p>
<p>Mercredi Céleri rémoulade 01-févr Riz cantonnais BIO Mimolette Goûter : LAIT NATURE /</p> <p style="text-align: right;"><i>Repas végétarien</i> Poire au chocolat BARRE CÉRÉALES</p>	<p>Mercredi Macédoine mayonnaise 08-févr Rôti de bœuf sce oignons Fromage blanc Goûter : LAIT FRAISE /</p> <p style="text-align: right;">Fusillis BIO Pomme BIO BISCUITS</p>
<p>Jeudi Salade de croutons 02-févr Bœuf bourguignon Brie Goûter : YAOURT NATURE SUCRÉ / </p> <p style="text-align: right;">Carottes BIO Fromage blanc & miel MOELLEUX AUX AMANDES</p>	<p>Jeudi Carottes rapées 09-févr Saucisses fumées*/volaille Tomme blanche Goûter : YAOURT NATURE SUCRÉ/</p> <p style="text-align: right;">Haricots blancs BIO Crème vanille BAGUETTE VIENNOISE</p>
<p>Vendredi Salade de coleslaw 03-févr Dos de colin sce aneth Chanteneige Goûter : PAIN&CONFITURE /</p> <p style="text-align: right;">Printanière de légumes Tarte crumble YAOURT NATURE SUCRÉ </p>	<p>Vendredi Paté de campagne*/volaille 10-févr Filet de hoki sce citron MSC Cantal Goûter : MOELLEUX CITRON/</p> <p style="text-align: right;">Boulgour aux légumes BIO Orange BIO COMPOTE COING</p>
<p>A</p> 	<p>B</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Appellation Géographique Protégée </div> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée </div> </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