



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : **lundi 20 novembre AU : vendredi 01 décembre**



<p>Lundi 20-nov Terrine de légumes et mayo. Merguez sauce tomate Carré de l'Est à la coupe Goûter : BRIOCHE TRANCHÉE/</p>	<p>Lundi 27-nov Salade verte Haut de cuisse & Ketchup Mimolette Goûter : PAIN&CHOCOLAT/</p>
<p>Mardi 21-nov Salade coleslaw Tortilla oignons/pdt Brie Bio à la coupe Goûter : YAOURT AROMATISÉ/</p>	<p>Mardi 28-nov Crêpe au fromage Sauté de dinde aux pruneaux Gouda Bio Goûter : YAOURT AROMATISÉ/</p>
<p>Mercredi 22-nov Pamplemousse & sucre Boulettes de bœuf VF Edam Bio Goûter : JUS DE POMME/</p>	<p>Mercredi 29-nov Macédoine de légumes Émincés de bœuf sce curry Petit cotentin Goûter : FLAN CARAMEL/</p>
<p>Jeudi 23-nov Salade de pâtes Sauté de bœuf sce olives Rondelé ail & fines herbes Goûter : SUISSE FRUITÉ/</p>	<p>Jeudi 30-nov Chou blanc pomme Tortis trois fromages Yaourt nature Bio & sucre Goûter : PAIN&MIEL</p>
<p>Vendredi 24-nov Roulade pure de volaille Filet de merlu aux agrumes Yaourt nature Bio & sucre Goûter : PAIN&CONFITURE/</p>	<p>Vendredi 01-déc Betteraves mimosa Cœur de merlu MSC Camembert Bio à la coupe Goûter : YAOURT AROMATISÉ/</p>
<p>C47</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée 	<p>D48</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