




MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 22 avril AU : vendredi 03 mai



<p>Lundi 22-avr</p> <p>Concombre Bio vinaigrette Escalope de dinde VF sauce charcutière Yaourt bio local à la vanille</p> <p>Goûter : YAOURT A BOIRE/</p> <p>Pain Local</p> <p>Petits pois & carottes Compote pomme fraise POMPOM CHOCOLAT</p>	<p>Lundi 29-avr</p> <p>Carottes Bio rapées vinaigrette Fish & Chips cabillaud Msc Edam Bio</p> <p>Goûter : JUS DE FRUITS/</p> <p>Pain Local</p> <p>Frites & sauce tartare Compote de pomme BRIOCHE PÉPITES DE CHOCOLAT</p>
<p>Mardi 23-avr</p> <p>Salade verte Bio vinaigrette Tarte aux poireaux Fromage blanc aux fruits Bio</p> <p>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/</p> <p>Journée végétarienne Duo de haricots Banane FRUIT</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Mardi 30-avr</p> <p>Sardine & beurre Escalope de volaille sce paprika Camembert Bio</p> <p>Goûter : LAIT/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Courgettes & pdt Poire PAIN & PATE A TARTINER</p>
<p>Mercredi 24-avr</p> <p>Avocat sauce cocktail Jambon de porc*/dinde Comté Bio</p> <p>Goûter : PAIN AU LAIT/</p> <p>Pain Local</p> <p>Boulgour à la tomate Orange JUS DE FRUITS</p>	<p>Mercredi 01-mai</p> <p>****FÉRIÉ****</p> <p>Goûter :</p>
<p>Jeudi 25-avr</p> <p>Radis & beurre Blanquette de veau VF Brie Bio</p> <p>Goûter : YAOURT AUX FRUITS/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Riz Compote pomme poire CROISSANT DU BOULANGER</p>	<p>Jeudi 02-mai</p> <p>Salade de risettis au thon Bœuf Bourguignon VF Croq Lait Bio</p> <p>Goûter : COMPOTE/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Duo de carottes Pomme BARRE4/4</p>
<p>Vendredi 26-avr</p> <p>Œuf mayonnaise Pavé de saumon MSC sce oseille Gouda Bio</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/</p> <p>Pain Local</p> <p>Courgettes Bio Kiwi ROCHER COCO CACAO</p>	<p>Vendredi 03-mai</p> <p>Salade de haricots verts Bio Tortilla Petit suisse Bio & sucre</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE ABRI./</p> <p>Pain Local Journée végétarienne</p> <p>Epinards à la crème Tarte poire Amande JUS DE FRUITS</p>
<p>A17</p> 	<p>B18</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 Union européenne

* 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

