



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 08 avril AU : vendredi 19 avril



<p>Lundi</p> <p>08-avr</p> <p>Rillettes de thon Escalope de dinde sauce crème Cantal</p> <p>Goûter : YAOURT A BOIRE/</p> <p>Riz & champignons Pomme Bio</p> <p>P'TIT MOELLEUX NATURE</p>	<p>Lundi</p> <p>15-avr</p> <p>Omelette Bio Compote aux pommes</p> <p>Goûter : PAIN DE MIE & CROQ LAIT /COMPOTE ANANAS</p> <p>Crudités Salade verte BIO et dés d'emmental Purée d'épinards</p>
<p>Mardi</p> <p>09-avr</p> <p>Radis & beurre Gratin de chou-fleur & Compote fraise</p> <p>Goûter : PAIN & CHOCOLAT/</p> <p>Journée végétarienne Pain Bio Pomme de terre Galettes Bretonne</p> <p>BANANE</p>	<p>Mardi</p> <p>16-avr</p> <p>Salade de pomme de terre ciboulette Pilon de poulet sauce curry Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Goûter : VIENNOISE NATURE/</p> <p>Haricots rouges Kiwi</p> <p>JUS DE FRUITS</p>
<p>Mercredi</p> <p>10-avr</p> <p>Celeri rave au curry Boulettes d'agneau sauce poivre Morbier</p> <p>Goûter : PAIN AU LAIT /</p> <p>Haricots verts Bio Ananas</p> <p>JUS DE FRUITS EXOTIQUES</p>	<p>Mercredi</p> <p>17-avr</p> <p>Cœur de palmier et maïs vinaigrette Saucisse de volaille Fromage blanc nature BIO & sucre</p> <p>Goûter : PAIN & CONF. FRAISE/</p> <p>Lentilles Compote pomme framboise</p> <p>LAIT</p>
<p>Jeudi</p> <p>11-avr</p> <p>Concombre Bio vinaigrette Blanquette de veau Pont l'Evêque</p> <p>Goûter : YAOURT AUX FRUITS/</p> <p>Pain Bio Coquillettes Poire</p> <p>BRIOCHE PÉPITES CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi</p> <p>18-avr</p> <p>Salade Coleslaw Escalope de dinde sauce à l'échalotte Flan nappé caramel</p> <p>Goûter : YAOURT NATURE & SUCRE /COOKIE</p> <p>Brocolis BIO Pain Bio</p>
<p>Vendredi</p> <p>12-avr</p> <p>Friand au fromage Dos de colin sauce A&FH Saint Nectaire</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/</p> <p>Brocolis Orange</p> <p>PAIN DE MIE & CONF. ABRICOT</p>	<p>Vendredi</p> <p>19-avr</p> <p>Salade Niçoise Poisson pané et sauce tartare Rondelé nature</p> <p>Goûter : COMPOTE PÊCHE/</p> <p>Epinards et blettes à la crème Poire</p> <p>MARBRÉ</p>
<p>C15</p> <p>Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française</p> <p>Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne</p>	<p>D16</p> <p style="text-align: center;"></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

