



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 25 mars AU : vendredi 05 avril



<p>Lundi <u>25-mars</u></p> <p>Salade verte Bio vinaigrette Pavé de colin sauce tomate Camembert Bio </p> <p>Goûter : JUS DE FRUIT/</p> <p style="text-align: right;">Purée de pdt Compote de pomme BRIOCHE TRANCHÉE</p>	<p>Lundi <u>01-avr</u></p> <p style="text-align: center;">*****FÉRE*****</p> <p>Goûter :</p>
<p>Mardi <u>26-mars</u></p> <p>Roulade de volaille & cornichons Rôti de veau sauce aux herbes Beaufort </p> <p>Goûter : LAIT NATURE/</p> <p style="text-align: right;">Beignets de brocolis Poire Bio CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>Mardi <u>02-avr</u></p> <p>Avocat sauce cocktail Gratin de penne aux leg.soleil Bûche de chèvre Bio </p> <p>Goûter : COCO POP'S/LAIT BANANE</p> <p style="text-align: right;">Journée végétarienne Compote pomme fraise</p>
<p>Mercredi <u>27-mars</u></p> <p>Carottes rapées Bio Haut de cuisse Yaourt brassé Bio & sucre </p> <p>Goûter : PAIN/EMMENTAL </p> <p style="text-align: right;">Printanière de légumes Palet Breton /POMME</p>	<p>Mercredi <u>03-avr</u></p> <p>Asperge vinaigrette Pavé fromager</p> <p>Goûter : COMPOTE POM. POIRE/</p> <p style="text-align: right;">Riz basmati Crème dessert chocolat PAIN DE MIE/CROQ' LAIT</p>
<p>Jeudi <u>28-mars</u></p> <p>Concombre Bio au fromage blanc Bœuf Bourguignon</p> <p>Goûter : COMPOTE POMME FRAISE/</p> <p style="text-align: right;">Pommes rondes vapeur Kiwi</p> <p style="text-align: right;">BARRE 4/4</p>	<p>Jeudi <u>04-avr</u></p> <p>Betteraves mimosa Sauté d'agneau UE Petit moulu nature</p> <p>Goûter : JUS DE FRUITS/</p> <p style="text-align: right;">Menu de Pâques Flageolets Nid de Pâques PÉPITES CHOCOLAT</p>
<p>Vendredi <u>29-mars</u></p> <p> Potage de légumes Tortilla Lait gélifié chocolat</p> <p>Goûter : PAIN&CONFIT.FRAISE/</p> <p style="text-align: right;">Journée végétarienne Épinards Bio Compote de pomme </p> <p style="text-align: right;">JUS DE FRUITS</p>	<p>Vendredi <u>05-avr</u></p> <p>Brocolis Bio sauce mousseline Lasagnes de saumon Emmental rapé</p> <p>Goûter : COOKIE/</p> <p style="text-align: right;">Kiwi COMPOTE DE POMME</p>
<p>A13</p>	<p>B14</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 Viande française </div> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne </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

