



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 14 octobre AU : vendredi 25 octobre



<p>Lundi</p> <p>14-oct ODORAT</p> <p>Goûter :</p>	<p>Lundi</p> <p>21-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Tartine de campagne au fromage frais et aux herbes (ciboulette, persil)</p> <p>Filet de poisson blanc compoté de fenouil (citron et orange)</p> <p>Camembert</p> <p>Pain et fromage</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Quenelle de volaille sauce nantua</p> <p>Tome blanche BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p>
<p>Tagliatelles</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Riz</p> <p>Orange</p> <p>Moelleux fraise</p>
<p>Mardi</p> <p>15-oct VUE</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mardi</p> <p>22-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade de betterave et oignon rouge</p> <p>Poulet sauce curry</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Lait</p>	<p>Salade haricot vert BIO</p> <p>Dhal de lentille</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Lait Fraise</p>
<p>Poêlée de carottes, courgettes et poivrons jaunes</p> <p>Création de sa salade de fruits (pomme, raisin, banane, kiwi et menthe)</p> <p>Pain au lait et confiture</p>	<p>Journée végétarienne Pain Bio</p> <p>Pomme de terre et carottes BIO</p> <p>Tarte pomme amande</p> <p>Pain au lait</p>
<p>Mercredi</p> <p>16-oct OUIE</p> <p>Goûter :</p>	<p>Mercredi</p> <p>23-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade batavia BIO et croutons de pain et vinaigrette</p> <p>Pic et croq vache qui rit</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Salade de carotte rapée BIO vinaigrette</p> <p>Dos de colin sauce oseille</p> <p>Petit suisse BIO et sucre</p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p>
<p>Journée végétarienne Pain local</p> <p>Croque Monsieur végétarien</p> <p>Flan noix de coco et sucre pétillant</p> <p>Quatre-Quart</p>	<p>Pain local</p> <p>Gratin de légumes du soleil</p> <p>Poire BIO</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p>Jeudi</p> <p>17-oct GOÛT</p> <p>Goûter :</p>	<p>Jeudi</p> <p>24-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Salade d'endive BIO aux noix et vinaigrette au miel</p> <p>Bœuf au caramel</p> <p>Petit suisse et coulis de fruits rouges</p> <p>Brioche tranchée</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce champignon</p> <p>Comté AOP</p> <p>Lait</p>
<p>Riz</p> <p>Kiwi</p> <p>Compote</p>	<p>Pain Bio</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Compote pomme poire HVE</p> <p>Viennoise pépites chocolat</p>
<p>Vendredi</p> <p>18-oct TOUCHER</p> <p>Goûter :</p>	<p>Vendredi</p> <p>25-oct</p> <p>Goûter :</p>
<p>Bâtonnets de crudités et sauce au fromage blanc</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Céréales nature et lait</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet LR</p> <p>Kiri</p> <p>Petit moelleux nature</p>
<p>Tacos au poulet, haricot rouge carotte, maïs, emmental rapé</p> <p>Churros et sauce chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain local</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>LA SEMAINE DU GOÛT</p>	
<p> </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