

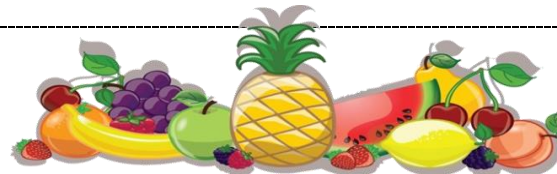


MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 30 septembre AU : vendredi 11 octobre



<p>Lundi Pain Local </p> <p>30-sept</p> <p>Feuilleté au fromage Duo de haricots verts</p> <p>Poulet basquaise Kiwi</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Goûter : Brioche pépites chocolat/ Lait</p>	<p>Lundi Journée végétarienne Pain Local </p> <p>07-oct</p> <p>Melon BIO charentais Pommes de terre et champignons</p> <p>Omelette au fromage Compote de pomme </p> <p>Vache qui rit Lait</p> <p>Goûter : Cookie géant/</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>01-oct</p> <p>Betterave vinaigrette Purée de brocolis BIO </p> <p>Saucisse de Toulouse* Pomme BIO </p> <p>/ Saucisse de volaille Riz au lait </p> <p>Goûter : Pain et confiture de framboise Yaourt</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>08-oct</p> <p>Roulade de volaille Petits pois & carottes BIO </p> <p>Quiche lorraine* / Tarte au fromage Kiwi</p> <p>Port Salut Pain et chocolat</p> <p>Goûter : Compote/</p>
<p>Mercredi Pain Local </p> <p>02-oct</p> <p>Salade de risetti au thon & olive Semoule façon tajine</p> <p>Filet de Cabillaud sauce curry Compote pomme fraise</p> <p>Kiri Rocher coco cacao</p> <p>Goûter : Petit suisse et sucre</p>	<p>Mercredi Pain Local </p> <p>09-oct</p> <p>Radis et beurre Lentilles</p> <p>Saucisse de volaille Pomme au four cannelle</p> <p>Croq lait BIO Pain au lait et confiture</p> <p>Goûter : Jus de fruit/</p>
<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>03-oct</p> <p>Oeuf dur BIO mayonnaise Journée végétarienne</p> <p>Thian de légumes Haricot blanc</p> <p>Fromage blanc BIO & coulis fruits rouges Orange</p> <p>Goûter : Pain au lait Lait chocolaté</p>	<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>10-oct</p> <p>Salade tomate BIO et mozzarella Courgettes à la provençale</p> <p>Cubes de colin sauce provençale Flamby caramel</p> <p>Goûter : Coco pops et lait/ Banane</p>
<p>Vendredi Pain Local </p> <p>04-oct</p> <p>Carotte rapée BIO vinaigrette Gratin salsifis béchamel</p> <p>Escalope de dinde Banane</p> <p>Camembert BIO Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain et fromage</p>	<p>Vendredi Pain Local </p> <p>11-oct</p> <p>Betterave vinaigrette Frites</p> <p>Emincé de veau façon kebab Compote de pomme HVE </p> <p>Emmental BIO Fruit de saison</p> <p>Goûter : Madeleine/</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique</p> <p> Label Rouge</p> <p> Pêche durable MSC</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> <p> Viande française</p>	<p> Lait végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</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