



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 03 février AU : vendredi 14 février



<p>Lundi Pain Local </p> <p>03-févr Potage de légumes Purée de pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau </p> <p style="text-align: center;">Edam Crêpe au sucre</p> <p>Goûter : Pain et beurre Fruit de saison</p> <p style="text-align: center;">La Chandeleur</p>	<p>Lundi Pain local </p> <p>10-févr Salade verte vinaigrette Pennes à la bolognaise (PU) </p> <p style="text-align: center;">Comté Kaki</p> <p>Goûter : 4/4 Lait</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>04-févr Taboulé Petit pois & carottes</p> <p style="text-align: center;">Colin meunière </p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits BIO </p> <p>Goûter : Lait chocolaté Compote pomme coing</p> <p style="text-align: center;">Palet breton</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>11-févr Potage de légumes Purée de patates douces </p> <p style="text-align: center;">Filet de cabillaud sauce moutarde </p> <p style="text-align: center;">Saint môret* Kiwi</p> <p>Goûter : Jus de pomme s. sucre ajouté pain au lait et chocolat</p>
<p>Mercredi Pain local </p> <p>05-févr Salade verte Journée végétarienne</p> <p style="text-align: center;">Gratin de macaronis et potiron sauce béchamel (PU)</p> <p style="text-align: center;">Babybel® BIO </p> <p>Goûter : Pain et confiture Banane</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme fraise</p>	<p>Mercredi Pain local </p> <p>12-févr Maquereaux à la moutarde Épinards </p> <p style="text-align: center;">Escalope de dinde aux champignons</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Goûter : Pain et fromage Compote pomme pêche</p>
<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>06-févr Carottes rapées Mélange brocolis & chou-fleur </p> <p style="text-align: center;">Émincé de bœuf au jus </p> <p style="text-align: center;">Crème au caramel Mandarine</p> <p>Goûter : Fromage blanc Brioche pépite de chocolat</p>	<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>13-févr Betterave vinaigrette Journée végétarienne </p> <p style="text-align: center;">Façon Moussaka végétarienne (lentilles, haricots rouges, pois chiches, pdt)(PU)</p> <p style="text-align: center;">Brie Pomme HVE </p> <p>Goûter : Yaourt nature Pain au lait</p>
<p>Vendredi Pain local </p> <p>07-févr Nems au poulet Riz et petits légumes façon wok </p> <p style="text-align: center;">Émincé de poulet sauce aigre douce</p> <p style="text-align: center;">Emmental BIO </p> <p>Goûter : Pain et fromage Fruit de saison</p> <p style="text-align: center;">Menu école Le chêne, Nouvel an chinois (serpent) </p>	<p>Vendredi Pain local </p> <p>14-févr Coleslaw Petit pois & carottes </p> <p style="text-align: center;">Sauté de veau aux olives</p> <p style="text-align: center;">Saint Paulin Compote pomme abricot</p> <p>Goûter : Pain et pate à tartiner Fruit de saison</p>
<p>6B 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> Plat végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</p>	<p>7C</p> <div style="text-align: center;"> <p>BONNES VACANCES D'HIVER !</p> </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