



MENU CRECHES

POUR LA PERIODE DU : **lundi 31 mars AU : vendredi 11 avril**



<p>Lundi 31-mars</p> <p>Betteraves vinaigrette Façon spaghetti carbonara (dinde) Yaourt nature BIO sucré</p> <p>Gôûter : Pain et beurre/ Fruit de saison</p> <p> (PU) Kiwi</p> <p> Pain local</p>	<p>Lundi 07-avr</p> <p>Salade verte vinaigrette Saucisse de volaille Comté BIO</p> <p>Gôûter : Quatre quart marbré / Lait/ Fruit</p> <p> Pain local</p>
<p>Mardi 01-avr</p> <p>Rillettes au thon Poisson pané d'avril yaourt aux fruits BIO</p> <p>Gôûter : Lait chocolaté/ Palet breton/Fruits</p> <p> Pain Bio</p> <p> Pomme de terre sautée Compote pomme coing HVE</p>	<p>Mardi 08-avr</p> <p>Haricots verts vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Saint môret®</p> <p>Gôûter : Pain au lait/ Compote pomme poire</p> <p> Pain Bio</p> <p> Petits pois carottes Kiwi</p>
<p>Mercredi 02-avr</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette Façon Moussaka végétarienne</p> <p>Gôûter : Saint Paulin Pain et confiture/ Compote pomme fraise</p> <p> Pain local</p> <p> Banane</p> <p>Journée végétarienne</p>	<p>Mercredi 09-avr</p> <p>Tomate et Maïs Escalope de dinde aux champignons Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Gôûter : Pain et fromage/ Compote pomme pêche</p> <p> Pain local</p> <p> Pain Bio</p> <p> Poire</p>
<p>Jeudi 03-avr</p> <p>Carottes rapées vinaigrette Emincé de bœuf au jus Liegeois chocolat</p> <p>Gôûter : Fromage blanc/ Boudoirs/Fruit</p> <p> Pain Bio</p> <p> Mélange brocolis chou-fleur Pomme</p>	<p>Jeudi 10-avr</p> <p>Betteraves vinaigrette Penne aux 3 fromages Brie BIO</p> <p>Gôûter : Yaourt nature/ Gauffre liégeoise</p> <p> Pain Bio</p> <p> (PU) Pomme HVE</p> <p>Journée végétarienne</p>
<p>Vendredi 04-avr</p> <p>Roulade de volaille Tortilla oignons/pdt Emmental BIO</p> <p>Gôûter : Pain et fromage/ Fruit de saison</p> <p> Pain local</p> <p> Courgettes BIO Poire</p>	<p>Vendredi 11-avr</p> <p>Coleslaw Boulettes de bœuf à la tomate Saint Paulin</p> <p>Gôûter : Pain et confiture/ Fruit de saison</p> <p> Pain local</p> <p> Épinards & purée de pomme de terre Compote pomme abricot</p>
<p>A25</p>	<p> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Union européenne</p> <p> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Viande française</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