



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : *lundi 03 janvier AU : vendredi 14 janvier*



<p><b>Lundi</b> Salade verte vinaigrette</p> <p><u>03-janv</u> Poisson pané citron Babybel</p> <p><b>Goûter :</b> <i>JUS DE FRUIT / GÂTEAU</i></p>	<p><b>Lundi</b> Potage</p> <p><u>10-janv</u> Paupiette de veau aux olives Yaourt nature</p> <p><b>Goûter :</b> <i>PAIN - CHOCOLAT / LAIT</i></p>
<p><b>Mardi</b> Salade de lentilles </p> <p><u>04-janv</u> Emincé de dinde à la crème Boursin</p> <p><b>Goûter :</b> <i>LAIT CHOCOLATÉ / BISCUITS SECS</i></p>	<p><b>Mardi</b> Concombres vinaigrette <span style="float: right;"><u>Repas Végétarien</u></span></p> <p><u>11-janv</u> Lasagne de légumes Chavroux</p> <p><b>Goûter :</b> <i>YAOURT AROMATISÉ / FRUIT</i></p>
<p><b>Mercredi</b> Carottes râpées </p> <p><u>05-janv</u> Rôti de porc* sce à l'orange Fromage blanc </p> <p><b>Goûter :</b> <i>PAIN - FROMAGE / FRUIT</i></p>	<p><b>Mercredi</b> Terrine de campagne cornichons</p> <p><u>12-janv</u> Filet de colin à la crème Petit suisse</p> <p><b>Goûter :</b> <i>COMPOTE / PAIN / FROMAGE</i></p>
<p><b>Jeudi</b> Sardine beurre</p> <p><u>06-janv</u> Boulette de bœuf Petit suisse</p> <p><b>Goûter :</b> <i>COMPOTE / GÂTEAU</i></p>	<p><b>Jeudi</b> Poireaux vinaigrette</p> <p><u>13-janv</u> Sauté de dinde au curry Chamois d'Or</p> <p><b>Goûter :</b> <i>JUS DE FRUIT / PÂTES PAPILLON FRUIT DE SAISON BAGUETTE VIENNOISE</i></p>
<p><b>Vendredi</b> Betteraves vinaigrette </p> <p><u>07-janv</u> Œufs brouillés aux herbes Fromage blancs</p> <p><b>Goûter :</b> <i>PAIN - CONFITURE / COQUILLETES À LA SAUCE TOMATE CRÈME DE MARRONS JUS DE FRUIT</i></p>	<p><b>Vendredi</b> Salade verte</p> <p><u>14-janv</u> Boulettes d'agneau Saint Morêt</p> <p><b>Goûter :</b> <i>BISCUITS SECS / SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES ECLAIR AU CHOCOLAT COMPOTE</i></p>
<p><b>A</b></p>	<p><b>B</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <ul style="list-style-type: none"> <li> Issu de l'agriculture biologique</li> <li> Label Rouge</li> <li> Pêche durable MSC</li> <li> Bleu Blanc Cœur</li> <li> Appellation Géographique Protégée</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Indication Géographique Protégée</li> </ul> </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](http://www.combs-la-ville.fr)



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

### POUR LA PERIODE DU : *lundi 17 janvier AU : vendredi 28 janvier*



<p><b>Lundi</b> Salade coleslaw  <b>17-janv</b> Colombo de dinde            Comté  <b>Goûter :</b> YAOURT À BOIRE /</p> <p style="text-align: right;">Jardinière de légumes            Fruit de saison  <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>Lundi</b> Carottes râpées <span style="float: right;">4B</span>  <b>24-janv</b> Emincé de bœuf au paprika            Petit suisse  <b>Goûter :</b> PAIN - FROMAGE /</p> <p style="text-align: right;">Frites            Chou à la crème  <b>FRUITS SECS</b></p>
<p><b>Mardi</b> Salade d'endives et pommes  <b>18-janv</b> Couscous aux falafels            Petit suisse  <b>Goûter :</b> PAIN - CHOCOLAT /</p> <p style="text-align: right;"><u>Repas Végétarien</u>            Compote  <b>FRUIT</b></p>	<p><b>Mardi</b> Potage  <b>25-janv</b> Hoki sauce oseille            Mimolette  <b>Goûter :</b> VIENNOISE /</p> <p style="text-align: right;">Semoule            Fruit de saison  <b>JUS DE FRUIT</b></p>
<p><b>Mercredi</b> Potage  <b>19-janv</b> Poulet rôti            Kiri  <b>Goûter :</b> BISCUITS SECS /</p> <p style="text-align: right;">Beignets de brocolis            Crème vanille  <b>JUS DE FRUIT</b></p>	<p><b>Mercredi</b> Duo de choux aux pommes  <b>26-janv</b> Rôti de porc* au romarin            Fromage blanc  <b>Goûter :</b> PAIN - CONFITURE / <span style="float: right;">4B</span></p> <p style="text-align: right;">Pâtes au gruyère            Compote  <b>LAIT</b></p>
<p><b>Jeudi</b> Concombres à la Bulgare  <b>20-janv</b> Rôti de porc* au miel et thym            Fromage  <b>Goûter :</b> YAOURT AUX FRUITS /</p> <p style="text-align: right;">Cocos blancs <span style="float: right;">4B</span>            Ananas au sirop  <b>FRUIT</b></p>	<p><b>Jeudi</b> Salade de pdt au curry  <b>27-janv</b> Nuggets de blé sauce tomate            Saint Paulin  <b>Goûter :</b> YAOURT NATURE /</p> <p style="text-align: right;"><u>Repas Végétarien</u>            Duo de carottes persillées            Crème chocolat  <b>FRUIT</b></p>
<p><b>Vendredi</b> Œufs durs mayonnaise  <b>21-janv</b> Filet de colin sauce citron            Fromage  <b>Goûter :</b> LAIT CHOCOLATÉ /</p> <p style="text-align: right;">Macaroni - épinards            Fruit de saison  <b>GATEAU</b></p>	<p><b>Vendredi</b> Salade verte aux dés de fêta <span style="float: right;">4B</span>  <b>28-janv</b> Haut de cuisse de poulet</p> <p style="text-align: right;">Pommes de terre - courgettes            Fruit de saison  <b>JUS DE FRUIT</b></p> <p><b>Goûter :</b> BISCUITS SECS /</p>
<p><b>C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">4B</span> Issu de l'agriculture biologique</li> <li><span style="color: red;">A</span> Label Rouge</li> <li><span style="color: blue;">MSC</span> Pêche durable MSC</li> <li><span style="color: blue;">Bleu Blanc Cœur</span></li> <li><span style="color: blue;">A</span> Appellation Géographique Protégée</li> <li><span style="color: green;">V</span> Plat végétarien</li> <li><span style="color: green;">P</span> Produit local</li> <li><span style="color: orange;">H</span> Haute valeur environnementale</li> <li><span style="color: orange;">IGP</span> Indication Géographique Protégée</li> </ul>	<p><b>D</b></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](http://www.combs-la-ville.fr)