



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



<p>Lundi Salade verte vinaigrette <u>03-janv</u> Poisson pané citron Babybel Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p style="text-align: right;">Riz pilaf Fruit au sirop GÂTEAU</p>	<p>Lundi Potage <u>10-janv</u> Paupiette de veau aux olives Yaourt nature Goûter : PAIN - CHOCOLAT /</p> <p style="text-align: right;">Petits pois carottes Fruit de saison LAIT</p>
<p>Mardi Salade de lentilles <u>04-janv</u> Emincé de dinde à la crème Boursin Goûter : LAIT CHOCOLATÉ /</p> <p style="text-align: right;">Jardinière de légumes Fruit de saison BISCUITS SECS</p>	<p>Mardi Concombres vinaigrette <u>Repas Végétarien</u> <u>11-janv</u> Lasagne de légumes Chavroux Goûter : YAOURT AROMATISÉ /</p> <p style="text-align: right;">Fruit au sirop FRUIT</p>
<p>Mercredi Carottes râpées <u>05-janv</u> Rôti de porc* sce à l'orange Fromage blanc Goûter : PAIN - FROMAGE /</p> <p style="text-align: right;">Gratin de pdt et courgettes Fruit de saison FRUIT</p>	<p>Mercredi Terrine de campagne cornichons <u>12-janv</u> Filet de colin à la crème Petit suisse Goûter : COMPOTE / PAIN /</p> <p style="text-align: right;">Riz - épinards en branche Œuf au lait FROMAGE</p>
<p>Jeudi Sardine beurre <u>06-janv</u> Boulette de bœuf Petit suisse Goûter : COMPOTE /</p> <p style="text-align: right;">Purée de potiron Galette des Rois GÂTEAU</p>	<p>Jeudi Poireaux vinaigrette <u>13-janv</u> Sauté de dinde au curry Chamois d'Or Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p style="text-align: right;">Pâtes Papillon Fruit de saison BAGUETTE VIENNOISE</p>
<p>Vendredi Betteraves vinaigrette <u>07-janv</u> Œufs brouillés aux herbes Fromage blancs Goûter : PAIN - CONFITURE /</p> <p style="text-align: right;"><u>Repas Végétarien</u> Coquillettes à la sauce tomate Crème de marrons JUS DE FRUIT</p>	<p>Vendredi Salade verte <u>14-janv</u> Boulettes d'agneau Saint Morêt Goûter : BISCUITS SECS /</p> <p style="text-align: right;">Semoule aux petits légumes Eclair au chocolat COMPOTE</p>
<p>A</p> 	<p>B</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Appellation Géographique Protégée <ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée </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



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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



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