



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : **lundi 11 octobre AU : vendredi 22 octobre**



|  |   |
|--|---|
| <p><b>Lundi</b><br/><u>11-oct</u> Salade verte<br/>Fish &amp; chips sce tartare<br/>Six de savoie<br/><b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Compote</b><br/><b>GÂTEAU</b></p>  | <p><b>Lundi</b><br/><u>18-oct</u> Crêpe au fromage<br/>Rôti de veau<br/>Petit suisse<br/><b>Goûter :</b> <b>PAIN - CHOCOLAT /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Haricots beurre au jus</b><br/><b>Fruit de saison</b><br/><b>LAIT</b></p>   |
| <p><b>Mardi</b><br/><u>12-oct</u> Salade de maïs et haricots rouges <br/>Tajine de poulet<br/>Port Salut<br/><b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATÉ /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fruit de saison</b><br/><b>BISCUITS SECS</b></p>  | <p><b>Mardi</b><br/><u>19-oct</u> Salade verte<br/>Hachis parmentier végétale<br/>Mimolette<br/><b>Goûter :</b> <b>YAOURT AROMATISÉ /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Repas Végétarien</b><br/><b>Pêche au sirop</b><br/><b>FRUIT</b></p>   |
| <p><b>Mercredi</b><br/><u>13-oct</u> Tomates vinaigrette<br/>Escalope viennoise schnitzel<br/>Petit suisse<br/><b>Goûter :</b> <b>PAIN - FROMAGE /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Strudel Autrichien</b><br/><b>Compote</b><br/><b>FRUIT</b></p>                          | <p><b>Mercredi</b><br/><u>20-oct</u> Salade tomates mozzarella<br/>Colin à la crème de poivron<br/><b>Goûter :</b> <b>COMPOTE / PAIN /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Riz créole</b><br/><b>Compote</b><br/><b>FROMAGE</b></p>   |
| <p><b>Jeudi</b><br/><u>14-oct</u> Salade de surimi et concombres<br/>Goulash Hongrois<br/>Comté<br/><b>Goûter :</b> <b>COMPOTE /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pâtes à la Hongroise</b><br/><b>Fruit de saison</b><br/><b>GÂTEAU</b></p>                                 | <p><b>Jeudi</b><br/><u>21-oct</u> Betteraves vinaigrette <br/>Emincé de poulet sce suprême<br/>Petit suisse<br/><b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Choux fleurs en gratin</b><br/><b>Fruit de saison</b><br/><b>BAGUETTE VIENNOISE</b></p>   |
| <p><b>Vendredi</b><br/><u>15-oct</u> Cœurs de palmier vinaigrette soja<br/>Riz Cantonais végétarien<br/>Petit suisse<br/><b>Goûter :</b> <b>PAIN - CONFITURE /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Repas Végétarien</b><br/><b>Ananas au sirop</b><br/><b>JUS DE FRUIT</b></p> | <p><b>Vendredi</b><br/><u>22-oct</u> Concombres vinaigrette<br/>Sauté de veau au basilic<br/>Rondelé AFH<br/><b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS /</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pâtes au pesto et fromage râpé</b><br/><b>Crème dessert</b><br/><b>COMPOTE</b></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)