



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : *lundi 31 janvier AU : vendredi 11 février*



<p><b>Lundi</b> Salade d'endives et mimolette <u>31-janv</u> Poisson pané sauce béarnaise <b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b></p> <p>Riz créole Salade de fruits frais <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>Lundi</b> Salade de pommes de terre <u>07-févr</u> Emincé de bœuf aux épices  Duo de haricots Yaourt nature <b>Goûter :</b> <b>PAIN - CHOCOLAT /</b> <b>LAIT</b></p>
<p><b>Mardi</b> Salade de lentilles  <u>01-févr</u> Emincé de dinde à la crème  Haricots beurre Saint Môret <b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATÉ /</b> <b>BISCUITS SECS</b></p>	<p><b>Mardi</b> Salade verte <span style="float: right;"><u>Repas Végétarien</u></span> <u>08-févr</u> Tartiflette végétarienne <b>Goûter :</b> <b>YAOURT AROMATISÉ /</b> <b>COMPOTE FRUIT</b></p>
<p><b>Mercredi</b> Salade verte <u>02-févr</u> Choucroute* Petit suisse <b>Goûter :</b> <b>PAIN - FROMAGE /</b> <b>CRÊPE AU SUCRE FRUIT</b></p>	<p><b>Mercredi</b> Duo de saucissons* cornichons <u>09-févr</u> Blanquette de saumon Liégeois au chocolat <b>Goûter :</b> <b>COMPOTE / PAIN /</b> <b>RIZ - ÉPINARDS EN BRANCHE GAULETTES FROMAGE</b></p>
<p><b>Jeudi</b> Sardine beurre <u>03-févr</u> Boulette de bœuf Vache qui rit <b>Goûter :</b> <b>COMPOTE /</b> <b>GRATIN DE PÔTÉ ET LÉGUMES D'HIVER FRUIT DE SAISON GÂTEAU</b></p>	<p><b>Jeudi</b> Potage <u>10-févr</u> Haut cuisine poulet aux 4 épices   Macaroni Tomme blanche  Fruit de saison <b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b> <b>BAGUETTE VIENNOISE</b></p>
<p><b>Vendredi</b> Betteraves vinaigrette  <u>04-févr</u> Omelette <span style="float: right;"><u>Repas Végétarien</u></span> Fromage blanc  <b>Goûter :</b> <b>PAIN - CONFITURE /</b> <b>PÂTES AU FROMAGE CONFITURE JUS DE FRUIT</b></p>	<p><b>Vendredi</b> Concombres vinaigrette <u>11-févr</u> Rôti de veau sce romarin et crème Tartare AFH <b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS /</b> <b>CŒURS DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FAR BRETON COMPOTE</b></p>
<p><b>A</b></p> 	<p><b>B</b></p> <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> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Indication Géographique Protégée</li> </ul>

\* 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 14 février AU : vendredi 25 février



<b>Lundi</b>	Mousse de canard cornichons <b>14-févr</b> Boulettes de bœuf sce tomate Chavroux <b>Goûter :</b> <b>YAOURT À BOIRE /</b>	Brocolis Fruit de saison <b>GÂTEAU</b>	
<b>Mardi</b>	Carottes râpées <span style="color: green;">4B</span> <b>15-févr</b> Nuggets de blé ketchup Yaourt aux fruits <b>Goûter :</b> <b>PAIN - CHOCOLAT /</b>	<u>Repas Végétarien</u> Penne - épinards en branche Biscuit <b>FRUIT</b>	
<b>Mercredi</b>	Potage <b>16-févr</b> Poulet <b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS /</b>	<span style="color: blue;">4B</span> Pommes boulangères Ile Flottante <b>JUS DE FRUIT</b>	
<b>Jeudi</b>	Duo de choux vinaigrette <b>17-févr</b> Rôti de porc* Chamois d'Or <b>Goûter :</b> <b>YAOURT AUX FRUITS /</b>	<span style="color: green;">4B</span> Cocos blancs à la tomate Compote <b>FRUIT</b>	
<b>Vendredi</b>	Salade verte <b>18-févr</b> Brandade de morue Saint Môret <b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATÉ /</b>	Salade de fruits frais <b>GATEAU</b>	
<b>C</b>	<span style="color: green;">4B</span> Issu de l'agriculture biologique <span style="color: red;">R</span> Label Rouge <span style="color: blue;">P</span> Pêche durable MSC <span style="color: blue;">B</span> Bleu Blanc Cœur <span style="color: yellow;">A</span> Appellation Géographique Protégée	<span style="color: green;">V</span> Plat végétarien <span style="color: green;">L</span> Produit local <span style="color: orange;">H</span> Haute valeur environnementale <span style="color: orange;">I</span> Indication Géographique Protégée	

\* 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)