







# MENU D'AVRIL AU RESTAURANT SCOLAIRE DE COMBRIT

## Semaine avant les vacances, du 31 mars au 4 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Carottes râpées au citron  Saucisse grillée  Purée  Yaourt 	Salade aux fromages Couscous du jardinier  Tarte fine aux pommes 	Salade Italienne  Sauté de boeuf à la provençale Légumes confits Camembert Fruit cru 	Concombre à la bulgare  Filet de poulet aux cornflakes Petits pois carottes  Compote de pommes 	Betteraves à l'orange  Pêche du Guil Riz pilaf Brie Fruit cru 

## Semaines après les vacances, du 22 avril au 2 mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 21 au 25 avril	<b>FERIE</b>	Houmous épicé Nems végétariens et Petits légumes  Yaourt 	Salade gourmande  Lasagnes à la bolognaise  Fruit cru 	 Cake au fromage  Boeuf aux olives Blé Brownie	Rillettes de porc Brandade Brie Fruit cru 
Du 28 avril au 2 mai	Tomates cerise et emmental Chili sin carne Fruit 	Salade pommes de terre cervelas  Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Légumes confits  Flan au caramel	 Salade de maïs Couscous royal Glace	<b>FERIE</b>	Salade sicilienne  Pêche de nos côtes Pommes de terre Sauce beurre blanc Beaufort Tarte  fine aux pommes



Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française ( décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 ).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension