

MENU DE MAI 2025 AU RESTAURANT SCOLAIRE DE COMBRIT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 au 9 mai 2025	 Carottes râpées au citron Boulettes sauce tomate  Pâtes   Yaourt 	Salade aux deux fromages Tajine du jardin  Tarte aux fruits	Piémontaise  Sauté de boeuf à la provençale Petits légumes  Fromage Fruit cru	FERIE	Betteraves à l'orange  Pêche du Guil Riz pilaf Brie Fruit cru 
Semaine du 12 au 16 mai 2025	Rillettes de poisson  Boeuf aux petits oignons Blé parfumé Comté Fruit cru 	Coleslaw Lasages de légumes  Fromage blanc 	Pastèque  Poulet aux champignons Petits pois  Camembert Eclair vanille	Salade de pâtes  Jambon braisé Haricots beurre Pannacotta fruits rouges	Concombre feta  Brandade de poisson Salade de fruits
Semaine du 19 au 23 mai 2025	Mélange de crudités  Poulet grillé Ratatouille  Yaourt 	Mousse de betterave Nems aux légumes Riz sauté  Far 	Tomates cerise emmental Hachis parmentier Salade verte Fruit 	Cake au fromage Steak haché de veau  Coquillettes  Crème vanille	Pâté de campagne  Pêche de nos côtes Quinoa Brie Fruit cru
Semaine du 26 au 30 mai 2025	Salade de cervelas Dahl de lentilles Beaufort Fruit cru 	Melon  Rôti de porc aux herbes  Pommes de terre grenailles  Yaourt	Salade de maïs Steak haché de boeuf Frites Glace	FERIE	FERIE

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.

L'aviande 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