COMBRIT-SAINTE-MARINE
KOMBRID SANT-VORAN

MENU DE SEPTEMBRE 2025 AU RESTAURANT SCOLAIRE DE COMBRIT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE	CÉLERI ET CAROTTE EN RÉMOULADE ● CORDON BLEU 🟩 PETITS POIS CAROTTES 🟩 YAOURT ●	SALADE BUFFALO TAJINE DU JARDINIER SEMOULE AUX EPICES ● 🟩 TARTE FINE AUX POMMES	🟩 CEVICHE DE LEGUMES OSSO BUCO RIZ AU SAFRAN CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	TABOULE À LA MENTHE POULET AU CURRY ● LEGUMES RÔTIS ANANAS	MELON PÊCHE DU GUIL ● SAUTÉ DE LEGUMES COMPOTE DE POIR
SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE	🟩 CONCOMBRE VINAIGRETTE 🟩 BOLOTILLES DE PLOBA ● SAINT NECTAIRE 🟩 FRUIT CRU	PIEMONTAISE MME LOÏC ● SAUCISSE GRILLÉE ● RATATOUILLE 🟩 FROMAGE BLANC ●	CRUDITÉ APERO SAUCE AÏL ET FINES HERBES EFFILOCHÉS DE PORC AU CIDRE ● PETITS LEGUMES ● FRUIT RÔTI AU SUCRE	SALADE PASTEQUE ET MELON STEACK HACHÉ FRITES MOËLLEUX AU CHOCOLAT	🟩 SALADE DE SOURIS PÊCHE DE NOS CÔTES ● BLE AUX LÉGUMES FRUIT CRU DE SAISON
SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE	SALADE D'ÉTÉ BOURGUIGNON ● COURGETTES AUX HERBES COMTÉ 🟩 FRUIT CRU SA SAISON	TARTARE DE TOMATES 🟩 PÂTES ● À LA CARBONARA 🟩 YAOURT ●	SALADE ITALIE FILET DE POULET AUX CORNFLAKES ● 🟩 HARICOTS VERTS À L'AÏL BRIE DE MEAUX 🟩 FRUIT CRU DE SAISON	DUO DE SALADES VERTES TARTE FINE PETITS LÉGUMES ET FROMAGE BROOKIE	RILLETTES DE PORC ● CORNICHON PÊCHE DU JOUR ● MÉLANGE DE LÉGUMES 🟩 FRUIT CRU DE SAISON
SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE	SALADE AUX NOIX BOULETTES DE POIS CHICHES À LA TOMATE SEMOULE GOURMANDE 🟩 FRUIT CRU DE SAISON	PAMPLEMOUSSE SUCRE SAUCISSE GRILLÉE ● LÉGUMES DE SAISON CRÈME DESSERT	TOMATES CERISES EN VINAIGRETTE INVOLTINI CAROTTES VICHY ECLAIR AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE COUSCOUS DE LA MER ● CRUMBLE AUX POMMES	🟩 CAROTTES RÂPÉES ● SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES ● HARICOTS BEURRE 🟩 FRUIT CRU DE SAISON

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.
LA VIANDE 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