

Décembre au restaurant scolaire Combrit

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

semaine du 1er
au 5 décembre
2025

Potage du Barry
Normandin de veau
Haricots verts à l'ail
Fruit cru

Carottes râpées
au citron
Curry de légumes
Riz basmati
Moelleux chocolat

Potage butternut
Quiche lorraine
au Comté
Brookie

Piémontaise au jambon
Merguez méridionale
Osso iraty
Fruit cru

Salade pommes
et noix
Pêche du Guil
Pommes de terres
rôties aux herbes
Yaourt

Semaine du 8 au
12 décembre
2025

Betteraves à l'orange
Vegball aux lentilles
Beaufort
Fruit cru

Salade de souris
Sauté de porc
A la moutarde
Salsifis
Tarte crumble

Raclette party
Salade de fruits

Andouille cornichon
Pêche de nos côtes
Poêlée de légumes
Yaourt

Soupe de légumes
Saucisse grillée
Purée
Fruit cru

Semaine du 15
au 19 décembre
2025

Rillettes cornichon
Encornets à
l'armoricaine
Sémoule
Beaufort
Fruit cru

Soupe de potiron
et vache qui rit
Bourguignon de boeuf
Légumes rôtis
Yaourt

Noël au centre

Houmous
Couscous du jardinier
Boulettes kefta
Fruit cru

Menu de Noël

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