



# Menu du restaurant scolaire de Combrit - octobre 2026

|                                               | Lundi                                                                                   | Mardi                                                                                                 | Mercredi                                                                     | Jeudi                                                                                                  | Vendredi                                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <br>Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 | Salade de Quinoa<br>Cordon bleu<br>Petits pois à la française<br>Fromage<br>Fruit cru   | Carottes râpées<br>pomme fromage<br>Bœuf stroganoff<br>Pommes de terre rôties<br>Mousse au fruit      | Melon<br>Boulettes de viande<br>Semoule au beurre<br>Tarte chocolat          | <br>Salade méditerranéenne<br>Pêche du Guil<br>Légumes de saison<br>Fromage blanc                      | Salade d'automne<br>Pâtes de Ploba<br>Tomates gruyère<br>Fruit cru     |
| <br>Semaine du 5 au 9 octobre                 | Velouté de potiron<br>Blanquette de volaille<br>Blé aux oignons<br>Fromage<br>Fruit cru | <br>Tomates basilic<br>Gratin du Barry<br>Far breton                                                  | <br>friand fromage<br>Porc au caramel<br>Mélange asiatique<br>Yaourt         | Concombre feta<br>ciboulette<br>Moelleux de porc<br>au curry<br>Mélange de légumes<br>Entremet vanille | Cervelas vinaigrette<br>Pêche de nos côtes<br>Ratatouille<br>Fruit cru |
| <br>Semaine du 12 au 16 octobre               | Duo de crudités<br>Sauté de volaille<br>Purée de patates douces<br>Fromage<br>Fruit cru | Tartare de concombre et<br>algue citronnée<br>Délice de bœuf<br>Flan de brocolis<br>Moelleux chocolat | <br>Salade arlequin<br>Sauté de pâtes<br>légumes grillés<br>Salade de fruits | Taboulé à la menthe<br>Steak haché grillé sauce<br>moutarde<br>Pommes dauphine<br>Fruit cru            | Melon<br>Pêche du Guil<br>façon colombo<br>Mousse citron               |

LES REPAS SONT ENTIEREMENT 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