









Menus JANVIER FEVRIER 2024

Etablissement
Scolaire Combourg



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de

Mardi gras		Repas végétarien	
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
	SALADE DE RIZ-THON	SALADE D'ENDIVES / AVOCAT	
CHIPOLATAS AUX HERBES BIO 	STEAK HACHÉ FRAIS	TORSADES SAUCE TOMATE BIO 	GRATIN DE MACARONI AUX DEUX SAUMONS
LENTILLES BIO 	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	LÉGUMES TAJINES	BOULGOUR BIO
RATATOUILLE D'HIVER BIO 	BLÉ		
TOMME BIO BRETON 			YAOURT BIO
POIRE BIO 	BEIGNET	ROULÉ CONFITURE MAISON	ORANGE

Bion

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Espace Performance Alphasis Bât H2, 35769 Saint Grégoire

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits labellisés



Produits locaux





Menus JANVIER FEVRIER 2024

Etablissement
Scolaire Combourg



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
CAROTTES RAPEES BIO	SALADE NICOISE		
PAUPIETTES DE VEAU A LA PROVENCALE	SPAGHETTIS BIO FROMAGE	ROUGAIL SAUCISSES	POISSON MSC SAUCE BEURRE BLANC
SEMOULE BIO	GRATIN DE COURGETTES	RIZ BIO	BROCOLIS BIO
BRIE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON HVE	CREME AU CAMEL	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON BIO

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Espace Performance Alphas Bât H2, 35769 Saint Grégoire

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits labellisés

Produits locaux



Menus FEVRIER-MARS 2024

Etablissement
Scolaire Combourg



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de

Mardi gras

Repas végétarien

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars
SALADE VERTE BIO FROMAGERE 	POTAGE AUX LEGUMES DE SAISON	SALADE DU CHEF	BETTERAVES EN DES	TABOULE A LA MENTHE (semoule bio) 
SAUTE DE PORC BBC	CORDON BLEU	QUICHE LORRAINE	HACHIS MAISON	POSSON SAUCE BEURRE BLANC
HARICOTS BIO 	CAROTTES BIO 		SALADE BIO 	RIZ BIO 
FROMAGE	FROMAGE	COMPOTE DE POMME		YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON HVE	ROULE A L'ABRICOT	CAKE	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits labellisés



Produits locaux





Menus MARS 2024






Etablissement
Scolaire Combourg



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de

Mardi gras		Repas végétarien		
lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
PATE DE CAMPAGNE	RADIS BIO RAPEES 	SALADE DE QUINOA ET POIS CHICHE BIO 	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 
MIJOTE DE DINDE	STEAK HACHE	ECHINE DE PORC BBC	COQUILLETES BOLOGNAISE GRUYERE	CALAMARS A LA ROMAINE
PETITS POIS BIO 	FRITES	GRATIN DE POMMES DE TERRE MAISON		BOULGOUR EPINARD
PETIT SUISSE	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON	LIEGOIS VANILLE	YAOURT BIO 	BEIGNET A LA POMME	FRUIT DE SAISON BIO 