



Menus VACANCES D'AVRIL 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 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	SALADE DU CHEF	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE
SAUTE DE DINDE	STEAK HACHE	QUICHE LORRAINE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO 	CALAMARS A LA ROMAINE
PETITS POIS / CAROTTES	FRITES			BOULGOUR / EPINARD
PETIT SUISSE		COMPOTE DE POMME BIO 		
FRUITS	LIEGEOIS		BEIGNET A LA POMME	BANANE



Menus VACANCES D'AVRIL 2024




Etablissement
Scolaire Combourg

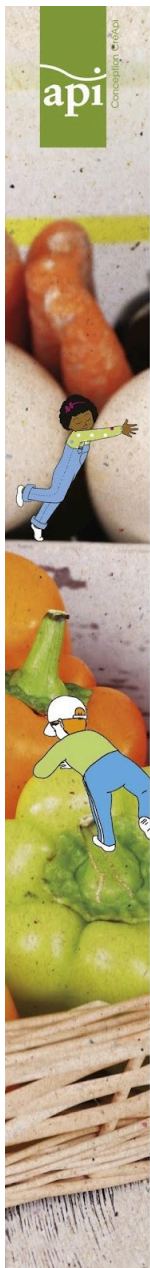


Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.



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

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
PAMPLEMOUSSE	CREPE AU FROMAGE		RADIS	FRIAND
GALETTE-SAUCISSE	PIZZA		SAUTE DE PORC	COLIN SAUCE BEURRE BLANC
SALADE VERTE BIO 	SALADE VERTE BIO 	FERIE	SEMOULE - COURGETTE	HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME BIO 			
MARBRE	FRUITS		ILE FLOTTANTE	YAOURT AUX FRUITS







RESTAURANT SCOLAIRE




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

Semaine du 06 mai au 10 mai 2024


lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
CONCOMBRE BIO 	BETTERAVE BIO EN DES 		
BOLOGNAISE BIO	ROUGAIL SAUCISSE		
TORTI BIO 	RIZ BIO 		
FRUIT DE SAISON BIO 	ECLAIR AU CHOCOLAT		

Légende :

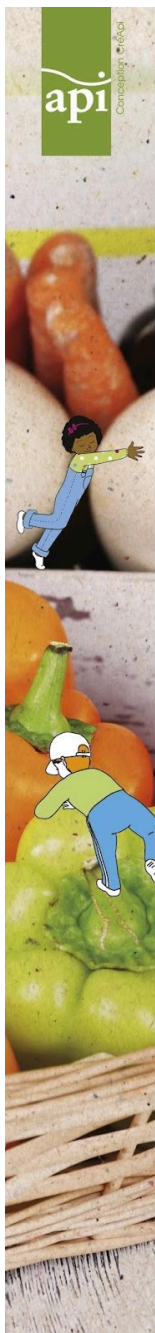
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 

Produits locaux 






RESTAURANT SCOLAIRE



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

Semaine du 13 au 17 mai 2024



lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS 
SAUTÉ DE POULET BBC AU PAPRIKA 	JAMBON BRAISÉ 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE AU FROMAGE BIO 	FILET DE POISSON MSC 
PETITS POIS BIO 	POMMES VAPEUR BIO 	PÂTES BIO 	ET SES LEGUMES
YAOURT BIO 			
POIRE FONDANTE RÔTIE AUX SPÉCULOS	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTES DE POMMES BIO 	SUISSE FRUITÉ

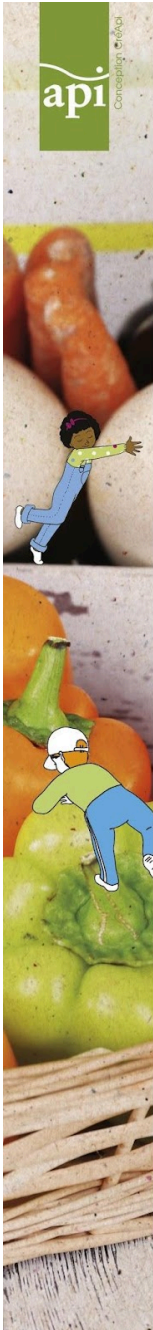
Légende :

Produits Bio 


Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 
Produits locaux 



RESTAURANT SCOLAIRE

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


Semaine du 27 au 31 mai 2024

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
	MACEDOINE MAYONNAISE		SAUCISSON A L'AIL
GRATIN DE POMME DE TERRE AU COMTÉ AOP 	JAMBON DE DINDE BBC 	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS BIO 	PÊCHE DU JOUR MSC 
SALADE VERTE BIO 	MACARONIS BIO 	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 	
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	POT GLACÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COOKIE DU CHEF 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits labellisés 

Recette du chef 

Produits locaux 