













RESTAURANT SCOLAIRE

Du 28 octobre au 1er novembre



VACANCES TOULISSAINT				
REPAS VEGETARIEN 				Férié
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
BAGUETTE PIZZA DU CHEF		CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL		
SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE BOEUF A LA CAROTTE 	ROTI DE PORC SAUCE OIGNONS	CHEESE BURGER 	
TORTIS 	COURGETTES BRAISEES 	RIZ PILAF BIO 	FRITES	
BROCOLIS A LA BECHAMEL 	POMMES BOULANGERES	EPINARD BIO A L'AIL 	-	
	EDAM		MIMOLETTE	
FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CUPCAKE MONSTRUEUX (plusieurs parfums disponibles sur MenuApp)	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges	Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Salade de tortis sauce cocktail
Sauce Carbonara	Riz BIO Poêlée de carottes BIO et champignons frais, Sauce à la crème	Chipolatas aux herbes , Sauce forestière	Colin MSC sauce beurre blanc
Macaronis Petits pois aux oignons		Courgettes braisées Écrasé de pommes de terre du chef	Fondue de poireaux Boulgour
	Emmental BIO	Mimolette	Yaourt nature BIO
Poire	Pomme BIO	Mousse au chocolat	

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Repas Bio & Végétarien	Vendredi 15 Novembre
	Potage aux légumes BIO	Taboulé d'Hiver
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Gnocchis BIO aux champignons, parmesan AOP et curry	Filet de colin MSC , Sauce au beurre
Haricots beurre persillés, Boullgour à la tomate	Chiffonnade de batavia BIO	Brocolis Riz pilaf
Gouda		Fromage blanc nature
Yaourt aux fruits mixés	Banane BIO	

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Repas Bio & Végétarien

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Butternut BIO fromage blanc	Chiffonnade de batavia au maïs	Toasts au chèvre	Salade de riz, maïs et thon
Paella végétarienne aux pois chiches BIO	Sot ly laisse de dinde	Rôti de porc	Colin MSC beurre blanc
	Haricots verts Pommes de terre persillées	Ratatouille Hivernale du chef Blé à la tomate	Coquillettes Endives braisées
Banane BIO / Chocolat	Pomme BIO	Cookie du chef	Clémentines ou Orange

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Macédoine de légumes vinaigrette	Salade de lentilles BIO	Potage de légumes BIO	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Sauté de dinde façon blanquette	Epinards, Fromage BIO	Jambon blanc	Gratin de colin MSC sauce beurre blanc
Riz créole Potimarron rôti	Tortis BIO , Sauce tomate	Frites Navets braisés glacés	Brocolis aux oignons Purée de pommes de terre
Yaourt aux fruits mixés	Compote de pommes BIO aux biscuits secs	Gâteau basque	Yaourt sucré au lait entier

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Repas Bio & Végétarien Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
	Coleslaw purple	Potage aux légumes BIO	
Tartiflette	Steak haché BIO de bœuf	Bolognaise de pois BIO	Calamars à la romaine
Pommes de terre vapeur Chiffonnade de batavia BIO	Carottes aux oignons Macaronis BIO	Pennes BIO	Purée de potiron Riz pilaf
Yaourt nature BIO			Buchette de Chèvre
Banane	Cake aux pépites de chocolat	Compote de pommes BIO au caramel	Coupe banane chocolat

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Repas Bio & Végétarien

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Betteraves BIO à la feta AOP , Vinaigrette		Carottes râpées, échalotes, Vinaigrette	Chiffonnade de batavia BIO , mimolette, vinaigrette
Galette de sarrasin au fromage , Fromage BIO	Boulettes au bœuf	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Colin MSC sauce beurre blanc
Chiffonnade de batavia BIO	Frites Choux-fleurs rôti au four	Purée de brocolis Semoule , Sauce tomate	Torsades Fondue d'épinards à l'ail
	Gouda		
Fruit BIO de saison	Yaourt nature BIO	Tarte aux pommes ou éclair au chocolat	Yaourt sucré au lait entier

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Repas Bio & Végétarien		Repas de Noël	
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Potage aux légumes BIO		Mousse de foie , Toasts	
Gratin de potimarron BIO Boullgour BIO	Sauce Carbonara	Burger effiloché de poulet au cheddar	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Sauce tomate Bio et Emmental BIO	Gratin de brocolis à la béchamel Penne	Frites	Carottes façon Vichy Semoule
	Saint Paulin		Camembert
Yaourt nature BIO	Ananas	Buche de Noël au chocolat au lait et cookies	Clémentines