

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
		Céleri rave sauce rémoulade	Salade de lentilles aux échalotes	Toast gratiné à l'emmental
Chipolatas	Chili sin carne pois BIO	Escalope de porc à la moutarde	Émincé de volaille à la crème	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc
Petits pois aux oignons Coquillettes	Riz BIO Haricots verts BIO	Semoule Butternut rôtie	Choux-fleurs en gratin Boulogour	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Mimolette	Édam BIO			
Clémentines	Galette des rois aux pommes	Ananas rôti	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt sucré au lait entier

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Crêpe au fromage	Endives aux pommes , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Potage aux légumes BIO	
Sauté de dinde	Rôti de porc , Jus lié viande	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Gnocchis BIO aux champignons, parmesan AOP et curry	Colin MSC , Sauce beurre blanc
Frites au four Poêlée de carottes et butternuts	Purée de carottes	Boulgour tomaté Haricots beurre persillés	Gratin de potimarron BIO	Fondue de poireaux Riz créole
		Camembert	Camembert BIO	Suisse sucré
Fromage blanc sucré bio	Ile flottante du chef	Compote de pommes et banane du chef	Kiwi BIO	Cocktail de fruits

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
	Céleri BIO râpé à la mimolette	Betteraves, Vinaigrette	Pâté de campagne	Friand au fromage
Bolognaise	Curry de lentilles corail BIO et poivrons	Brochette de dinde à l'orientale	Boulettes au bœuf à l'orientale	Calamars Sauce tomate
Spaghettis Petits pois au jus	Riz BIO Haricots verts BIO à l'ail	Coeur de blé	Carottes au cumin Semoule	Epinards Penne
Édam BIO	Camembert BIO			Vache picon
Pomme	Fromage blanc BIO à la cassonade	Beignet au chocolat	Clafoutis aux poires Marbré	Yaourt mixé

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
		Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry		Emmental Salade fromagère, Croûtons
Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Lasagnes Bolognaise du chef	Rôti de porc aux champignons	Pilon de poulet	Colin MSC sauce beurre blanc
Chiffonnade de batavia BIO	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef	Riz basmati façon pilaf Brocolis à la sauce tomate	Coquillettes Purée de butternut
Yaourt nature BIO	Gouda		Emmental	Petit moulé
Banane BIO	Yaourt sucré au lait entier	Flanby	Beignet aux pommes	Poire HVE

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
	Potage de légumes	Taboulé d'Hiver, semoule BIO	Pain de maïs, Sauce fromage blanc ciboulette	
Couscous végétarien (courgettes, carottes, navets, poivrons)	Croque monsieur du chef	Chipolatas	Rôti de dinde	Fricassée de colin MSC sauce beurre blanc
Légumes couscous BIO Semoule BIO	Salade verte	Pommes de terre sautées Potirons rôtis	Riz Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre Épinards à la crème
Édam BIO				Édam
Kiwi BIO	Crème dessert chocolat	Pomme	Crêpe au sucre	Cake à la noix de coco

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre BIO		Potage aux légumes BIO	
Nuggets à la volaille	Dahl de lentilles corail Bio	Sauté de poulet , Sauce à la crème	Sauce Carbonara	Merguez
Frites au four Haricots verts à l'ail	Choux-fleurs BIO Riz BIO	Pommes de terre persillées Carottes braisées	Tortis	Légumes couscous d'Hiver Semoule
	Édam BIO	Emmental		Gouda
Crème dessert à la vanille du chef	Poire BIO Spéculos	Flan caramel	Yaourt sucré au lait entier	Liégeois chocolat

MENU VEGETARIEN



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
				Céleri rave sauce rémoulade
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Pilon de poulet rôti Haut de cuisse	Jambon blanc	Gratin de pommes de terre BIO	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc lait de coco
Pommes de terre vapeur Brocolis aux oignons	Petits pois aux oignons Tortis	Haricots verts à l'ail Riz Madras	Chiffonnade de batavia BIO	Riz BIO Fondue de poireaux à la crème
Camembert	Petit moulé	Édam	Édam BIO	
Yaourt aux fruits mixés	Pomme	Fromage blanc à la confiture de fraises	Riz au lait BIO et caramel beurre salé	Yaourt sucré au lait entier

MENU VEGETARIEN

