

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
	Menu Végétarien et BIO			
	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Carottes râpées au citron , Vinaigrette		Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Riz à la carotte BIO , emmental râpée BIO , façon risotto	Chipolatas LABEL ROUGE	Sauce Carbonara	Dos de colin MSC , Sauce beurre blanc (échalote, beurre et citron)
Haricots verts à l'ail Purée de pommes de terre	Chiffonnade de salade verte BIO	Petits pois aux oignons Semoule Semoule BIO	Macaronis Salade verte	Choux-fleurs en gratin Boulgour
Yaourt aux fruits	Chanteneige BIO	Édam	Yaourt nature	
Compote de poires	Banane BIO	Poire au chocolat	Salade de fruits du chef	Velouté aux fruits

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Menu Végétarien		Menu BIO		
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Pomelos rose		Friand au fromage	Coleslaw BIO	Saucisson à l'ail , Cornichons
Curry de lentilles corail	Cordon bleu de dinde	Jambon braisé	Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Pêche du jour MSC , Sauce à la crème
Riz	Brocolis Pommes de terre rissolées	Boulgour tomate Haricots beurre persillés	Spaghetti BIO	Fondue d'épinards et pommes de terre
Yaourt aromatisé	Gouda		Yaourt sucré BIO	Suisse nature
Pomme	Quatre quart du chef	Liégeois chocolat	Crumble aux pommes BIO	



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Salade verte à l'emmental		Céleri rave sauce rémoulade	Velouté de butternut	
Filet de poulet , Sauce chasseur	Galette de sarrasin au fromage BIO	Escalope de porc , sauce a la moutarde à l'ancienne	Tartiflette (reblochon AOP)	Filet de colin MSC au citron
Penne Poêlée de carottes et butternuts	Chiffonnade de salade verte BIO	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Salade verte	Riz pilaf , Sauce tomate Brunoise de légumes
Tomme noire	Yaourt nature BIO		Yaourt aromatisé	Brie
Semoule au lait du chef	Clafoutis aux poires BIO	Mousse au chocolat du chef	Banane BIO	Kiwi

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Menu BIO	Menu Végétarien			
Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
	Betteraves BIO , Vinaigrette		Carottes râpées , Vinaigrette	Salade Strasbourgeoise , Vinaigrette
Sauté de bœuf BIO au curry	Croque monsieur du chef	Hachis parmentier végétarien	Sauce Carbonara	Calamars à la romaine
Carottes BIO façon Vichy Semoule BIO	Salade verte	Salade verte	Spaghettis Salade verte	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Camembert BIO		Yaourt nature BIO	Emmental râpée BIO	
Compote de pommes BIO du chef	Éclair au chocolat	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Liégeois vanille



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Menu Végétarien et BIO				
Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade verte BIO au maïs , Vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rave râpé sauce cocktail	Carottes râpées à la vinaigrette	
Couscous végétarien (carotte BIO)	Yassa de poulet	Saucisse Knack	Nuggets à la volaille , Sauce ketchup	Pêche du jour MSC , Sauce beurre blanc
Semoule BIO	Pommes noisettes , Fondue de poireau	Salade verte	Coquillettes , Haricots verts à l'ail	Petits pois aux oignons , Boulgour BIO
Camembert BIO			Yaourt nature	Gouda
Fromage blanc BIO à la cassonade	Velouté aux fruits	Éclair au chocolat	Pommes caramélisées et crumble aux spéculoos	Nappé caramel

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Menu Végétarien et BIO				
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Mousse de foie , Toasts	Samoussas aux légumes	Betteraves BIO à la feta AOP , Vinaigrette		Toast gratiné à l'emmental
Sauté de dinde à la crème	Rougail de saucisses fumées	Lasagnes végétale BIO , tomates et mozzarella	Sauce bolognaise au basilic	Pêche du jour MSC , sauce vierge
Haricots plats au beurre , Quinoa BIO au beurre	Riz créole , Ratatouille poivron, aubergine, courgette	Chiffonnade de salade verte BIO	Torsades , Purée de céleri	Épinards à la crème , Semoule au beurre
Yaourt nature		Emmental BIO	Édam	Vache picon
	Gâteau au yaourt du chef	Fruit BIO de saison	Yaourt aux fruits	Crème dessert chocolat

Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Menu Végétarien et BIO			
Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Salade de blé et maïs , Sauce ciboulette (échalote, margarine et crème)	Concombres , Vinaigrette
Chili végétarien au soja BIO	Merguez	Rôti de porc , Sauce forestière	Hachis Parmentier du chef
Riz BIO Haricots rouges BIO à l'oignon	Coquillettes Carottes et navets braisés au miel	Salsifis à la tomate Pommes de terre persillées	Salade verte
Emmental râpée BIO	Yaourt nature	Édam	Suisse fruité
Banane BIO	Pomme	Ile flottante du chef	



Midi - Restaurant scolaire de Combourg

Menu du Lundi 28 Avril au Mercredi 30 Avril 2025

Menu BIO		
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril
Tomates BIO , Vinaigrette		Radis , Beurre
Steak haché BIO de bœuf , Sauce aux oignons rouges	Paella au colin MSC et fruits de mer	Calamars à la romaine
Purée de carottes BIO Tortis BIO	Riz	Haricots beurre persillés Pommes de terre rôties au thym
Yaourt nature BIO	Tomme noire	Édam
Fruit BIO de saison	Crème Catalane	Compote pommes bananes

