

# 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 <b>BIO</b>	Escalope de porc à la moutarde	Émincé de volaille à la crème	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce beurre blanc
Petits pois aux oignons Coquillettes	<b>Riz BIO</b> <b>Haricots verts BIO</b>	Semoule Butternut rôtie	Choux-fleurs en gratin Boullgour	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Mimolette	<b>Édam BIO</b>			
Clémentines	Galette des rois aux pommes	Ananas rôti	Compote de <b>pommes BIO</b> 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		Potage aux légumes <b>BIO</b>	
Sauté de dinde	Rôti de porc , Jus lié viande	Haut de cuisse de poulet rôti	<b>Gnocchis BIO</b> aux champignons, <b>parmesan AOP</b> et curry	<b>Colin MSC</b> , Sauce beurre blanc
Frites au four Poêlée de carottes et butternuts	Purée de carottes	Boulgour tomates Haricots beurre persillés	Gratin de <b>potimarron BIO</b>	Fondue de poireaux Riz créole
		Camembert	<b>Camembert BIO</b>	Suisse sucré
Fromage blanc sucré bio	Ile flottante du chef	Compote de pommes et banane du chef	<b>Kiwi BIO</b>	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
	<b>Céleri BIO</b> râpé à la mimolette	Betteraves, Vinaigrette	Pâté de campagne	Friand au fromage
Bolognaise	Curry de <b>lentilles corail BIO</b> et poivrons	Brochette de dinde à l'orientale	Boulettes au bœuf à l'orientale	Calamars Sauce tomate
Spaghettis Petits pois au jus	<b>Riz BIO</b> <b>Haricots verts BIO</b> à l'ail	Coeur de blé	Carottes au cumin Semoule	Epinards Penne
<b>Édam BIO</b>	<b>Camembert BIO</b>			Vache picon
Pomme	<b>Fromage blanc BIO</b> 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 <b>batavia BIO</b>	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef	Riz basmati façon pilaf Brocolis à la sauce tomate	Coquillettes Purée de butternut
<b>Yaourt nature BIO</b>	Gouda		Emmental	Petit moulé
<b>Banane BIO</b>	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, <b>semoule BIO</b>	Pain de maïs, Sauce fromage blanc ciboulette	
Couscous végétarien (courgettes, carottes, navets, poivrons)	Croque monsieur du chef	Chipolatas	Rôti de dinde	Fricassée de <b>colin MSC</b> sauce beurre blanc
Légumes couscous BIO <b>Semoule BIO</b>	Salade verte	Pommes de terre sautées Potirons rôtis	Riz Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre Épinards à la crème
<b>Édam BIO</b>				Édam
<b>Kiwi BIO</b>	Crème dessert chocolat	Pomme	Crêpe au sucre	Cake à la noix de coco

### MENU VEGETARIEN



# Midi - Restaurant scolaire de Combourg

## Menu du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février 2025

Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Salade de mâche , Vinaigrette , Mimolette		Betteraves au maïs , Vinaigrette		Toast au chèvre
Chipolatas LABEL ROUGE	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate	Flammekueche	Bolognaise de pois BIO	Gratin de pommes de terre aux lardons
Frites Carottes façon Vichy	Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature	Salade verte	Fondue d'épinards BIO à la crème Spaghettis	Rata de légumes Hivernale du chef
	Vache qui rit		Camembert BIO	
Pomme BIO	Riz au lait	Fromage blanc à la cassonade	Crumble aux pommes BIO	Yaourt sucré au lait entier

MENU VEGETARIEN



# Midi - Restaurant scolaire de Combourg

## Menu du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février 2025

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<b>Carottes BIO</b> râpées au citron	Crêpe aux champignons		Potage de légumes	Betteraves
Gratin de brocolis - fromage	Sauté de bœuf à la moutarde	Jambon braisé	Pilon de poulet rôti mariné	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce nantua
<b>Pommes de terre BIO</b> au four Chiffonnade de <b>batavia BIO</b>	Haricots verts à l'ail Penne	Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule	Potatoes au paprika Carottes braisées	Fondue de poireaux Riz pilaf
		Gouda		Camembert
<b>Yaourt nature BIO</b> au lait entier	Poire fondante rôtie aux spéculoos	Kiwis	Brownie	Banane

### 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 <b>pommes de terre BIO</b>		Potage aux <b>légumes BIO</b>	
Nuggets à la volaille	Dahl de <b>lentilles corail Bio</b>	Sauté de poulet , Sauce à la crème	Sauce Carbonara	Merguez
Frites au four Haricots verts à l'ail	<b>Choux-fleurs BIO</b> <b>Riz BIO</b>	Pommes de terre persillées Carottes braisées	Tortis	Légumes couscous d'Hiver Semoule
	<b>Édam BIO</b>	Emmental		Gouda
Crème dessert à la vanille du chef	<b>Poire BIO</b> 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 <b>pommes de terre BIO</b>	Filet de <b>merlu MSC</b> , 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 <b>batavia BIO</b>	<b>Riz BIO</b> Fondue de poireaux à la crème
Camembert	Petit moulé	Édam	<b>Édam BIO</b>	
<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	Pomme	Fromage blanc à la confiture de fraises	Riz au <b>lait BIO</b> et caramel beurre salé	Yaourt sucré au lait entier

MENU VEGETARIEN

