



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : lundi 05 août AU : vendredi 16 août



<p>Lundi Pain local </p> <p>05-août Rôti de dinde sauce curry Carottes Bio à l'ail </p> <p style="text-align: center;">Brie Poire</p> <p>Goûter : YAOURT À BOIRE/ PAIN AU LAIT</p>	<p>Lundi Pain local </p> <p>12-août Tomate & vinaigrette Riz </p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau Kiwi</p> <p>Goûter : PAIN-FROMAGE / COMPOTE</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>06-août Salade verte & vinaigrette Menu végétal </p> <p style="text-align: center;">Spaghettis bolognaise végétale Compote de pomme Hve</p> <p style="text-align: center;">Petit suisse fruité Bio </p> <p>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/ FRUIT</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>13-août Salade de haricots verts Purée de pomme de terre </p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu sauce paprika Melon</p> <p style="text-align: center;">Comté Bio </p> <p>Goûter : VIENNOISE/ JUS DE FRUITS</p>
<p>Mercredi Pain local </p> <p>07-août Céleri rémoulade Haricots blancs à la tomate</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu Liégeois au chocolat</p> <p>Goûter : BRIOCHE PÉPITES CHOCO JUS DE FRUITS</p>	<p>Mercredi Pain local </p> <p>14-août Carottes rapées Bio & vinaigrette Ratatouille & ébly </p> <p style="text-align: center;">Cuisse de poulet rôti Glace</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE/ LAIT</p>
<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>08-août Courgettes rapées au miel Frites & ketchup</p> <p style="text-align: center;">Escalope de dinde sauce charcutière Pêche</p> <p style="text-align: center;">Camembert Bio </p> <p>Goûter : YAOURT AUX FRUITS/ BRIOCHE PÉPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>15-août Laitue & tomates vinaigrette Menu végétal </p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fromages Salade de riz niçois</p> <p style="text-align: center;">Riz au lait à la vanille</p> <p>Goûter : YAOURT NATURE/ BRIOCHE PÉPITES CHOCOLAT</p>
<p>Vendredi Pain local </p> <p>09-août Œuf dur mayonnaise Semoule & petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin sauce tomates & poivrons Prune</p> <p style="text-align: center;">Edam Bio </p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/ COOKIE GÉANT</p>	<p>Vendredi Pain local </p> <p>16-août Concombre vinaigrette Gratin de courgettes & pdt </p> <p style="text-align: center;">Aiguillettes de poulet sauce barbecue Fraises & sucre</p> <p style="text-align: center;">Kiri crème</p> <p>Goûter : MADELEINE MAXI/ JUS DE FRUITS</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique</p> <p> Label Rouge</p> <p> Pêche durable MSC</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> <p> Viande française</p> <p> Plat végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</p>	

* Les régimes sans porc seront remplacés soit par du bœuf, du poisson, des œufs ou de la volaille.

La traçabilité des viandes est garantie par nos fournisseurs.

Tous les repas sont confectionnés par notre service de restauration sur la Cuisine Centrale de Combs-la-Ville, excepté les produits de type "pané" et "paupiette".

Les menus n'ont qu'une valeur indicative, ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Vous pouvez également retrouver les menus en version imprimable sur le site de la commune : www.combs-la-ville.fr