



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

## POUR LA PERIODE DU : lundi 08 juillet AU : vendredi 19 juillet



<p><b>Lundi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>08-juil</b> <span style="float: right;"><b>Émincés de bœuf</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Brie</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>GAUFFRE AU CHOCOLAT/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Carottes Bio à l'ail</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Fraises &amp; sucre</b></p> <p style="text-align: right;"><b>YAOURT Á BOIRE</b></p>	<p><b>Lundi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>15-juil</b> <span style="float: right;"><b>Carottes rapées vinaigrette</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Boulettes d'agneau sauce provençale</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN-FROMAGE/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Petits pois</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Éclair au chocolat</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JUS DE FRUITS</b></p>
<p><b>Mardi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u></span></p> <p><b>09-juil</b> <span style="float: right;"><b>Salade &amp; radis</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Gratin de penne légumes du soleil</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN-CHOCOLAT/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Menu végétal</b></p> <p style="text-align: right;"><b>(plat unique)</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Compote de pomme Hve</b></p> <p style="text-align: right;"><b>FRUIT</b></p>	<p><b>Mardi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u></span></p> <p><b>16-juil</b> <span style="float: right;"><b>Céleri remoulade</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Filet de merlu Msc Sauce curry</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN AU LAIT/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Épinards</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Melon</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JUS DE FRUITS</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>10-juil</b> <span style="float: right;"><b>Concombre Bio &amp; féta</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Pilon de poulet sauce paprika</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>PALETS BRETON/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Frites &amp; ketchup</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Crème dessert au chocolat</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JUS DE FRUIT</b></p>	<p><b>Mercredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>17-juil</b> <span style="float: right;"><b>Salade de chou-fleur</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Rôti de dinde sauce charcutière</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN-CONFITURE/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Tortis</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Fromage blanc aux fruits Bio</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Compote pomme fraise</b></p> <p style="text-align: right;"><b>LAIT</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u></span></p> <p><b>11-juil</b> <span style="float: right;"><b>Salade verte Bio</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Saucisse de volaille</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>YAOURT AUX FRUITS/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Camembert Bio</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Salade de lentilles</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Compote poire Hve</b></p> <p style="text-align: right;"><b>BRIOCHE AUX PÉPITES CHOCOLAT</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u></span></p> <p><b>18-juil</b> <span style="float: right;"><b>Salade de pdt ciboulette</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Tarte aux fromages</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>BRIOCHE PÉPITES CHOCO/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Tomme blanche Bio</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Menu végétal</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Salade verte</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Timbale vanille chocolat</b></p> <p style="text-align: right;"><b>YAOURT AUX FRUITS</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>12-juil</b> <span style="float: right;"><b>Œuf dur mayonnaise</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Filet de colin Msc sauce tartare</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATÉ/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Cantal</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Salade de boulgour &amp; légumes</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Banane Bio</b></p> <p style="text-align: right;"><b>COOKIE GÉANT</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u></span></p> <p><b>19-juil</b> <span style="float: right;"><b>Pastèque</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Aiguillettes de poulet LR sauce crème champignons</b></p> <p><b>Goûter :</b> <b>MADELEINE/</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Kiri crème</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Gratin de brocolis</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Banane</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JUS DE FRUITS</b></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](http://www.combs-la-ville.fr)