



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 24 juin AU : vendredi 05 juillet



<p>Lundi Concombre Bio vinaigrette </p> <p>24-juin Dos de lieu noir Msc sauce ail & fines herbes </p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/ </p> <p>Pain Local</p> <p>Riz</p> <p>Compote de mangue</p> <p>GAUFFRE LIEGEOISE</p>	<p>Lundi Courgettes rapées & vinaigrette</p> <p>01-juil Boulettes de bœuf Vf sauce tomate </p> <p>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/ </p> <p>Pain Local</p> <p>Duo de haricots verts</p> <p>Pomme LAIT</p>
<p>Mardi Coleslaw </p> <p>25-juin Hot dog de volaille</p> <p>Goûter : YAOURT NATURE & SUCRE</p> <p>Menu Amérique Pain Bio</p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>/QUATRE QUART</p>	<p>Mardi Salade Australienne (Meslun,féta,betterave) </p> <p>02-juil Fish pané</p> <p>Goûter : BRIOCHE TRANCHÉE/</p> <p>Menu Océanie Pain Bio</p> <p>Chips frites</p> <p>Lamingtons (gâteau choco.)</p> <p>FRUIT</p>
<p>Mercredi Salade de tomates Bio & maïs </p> <p>26-juin Rôti de porc*/dinde LR sauce forestière </p> <p>Goûter : PAIN/FROMAGE</p> <p>Yaourt nature & sucre Bio </p> <p>Haricôts verts Bio </p> <p>Paris-Brest</p> <p>/BANANE</p> <p>Pain Local</p>	<p>Mercredi Roulade de volaille</p> <p>03-juil Pavé de poisson à la Bordelaise </p> <p>Goûter : COMPOTE/</p> <p>Semoule au caramel</p> <p>PAIN-FROMAGE</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Pain Local</p>
<p>Jeudi Rillettes de thon maison</p> <p>27-juin Sauté d'agneau UE sauce olives </p> <p>Goûter : COMPOTE/</p> <p>Coulommier Bio </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Pomme</p> <p>COOKIE GÉANT</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Jeudi ****PIQUE NIQUE****</p> <p>04-juil</p> <p>Goûter : JUS/CROISSANT</p> <p>Pain Bio</p> <p></p>
<p>Vendredi Salade verte Bio & vinaigrette </p> <p>28-juin Omelette Bio </p> <p>Goûter : PAIN AU LAIT/</p> <p>Pain Local</p> <p>Salade de riz à la Niçoise</p> <p>Compote de pomme Hve</p> <p>JUS DE FRUITS</p>	<p>Vendredi Salade de risettis au thon</p> <p>05-juil Blanquette de veau </p> <p>Goûter : POMPON CACAO/ </p> <p>Pain Local</p> <p>Riz</p> <p>Banane Bio </p> <p>COMPOTE</p>
<p></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