



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 09 juin AU : vendredi 20 juin



<p>Lundi</p> <p><u>09-juin</u></p> <p>Ferié</p>	<p>Lundi</p> <p><u>16-juin</u></p> <p>Concombre vinaigrette Pavé fromager</p> <p>Goûter : Brioche tranchée/</p> <p>Journée végétarienne Pain Local</p> <p>Pöelée de légumes Orange Compote pomme banane</p>
<p>Mardi</p> <p><u>10-juin</u></p> <p>Carotte râpée vinaigrette Haut de cuisse de poulet mayonnaise Chanteneige</p> <p>Salade haricots rouges Compote de pomme banane</p> <p>Goûter : Compote/ Pain et chocolat</p> <p>Repas froid</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Mardi</p> <p><u>17-juin</u></p> <p>Coleslaw Poisson pané & citron Coulommiers Lait/</p> <p>Goûter : Pomme Brioche pépites de chocolat</p> <p>Pain Bio</p>
<p>Mercredi</p> <p><u>11-juin</u></p> <p>Pastèque Roti de veau sauce moutarde miel Emmental BIO</p> <p>Purée de carotte Pomme</p> <p>Goûter : Jus de fruits/ Pain au lait</p> <p>Pain Local</p>	<p>Mercredi</p> <p><u>18-juin</u></p> <p>Salade Haricot vert vinaigrette Emincé de bœuf sauce tomate Yaourt aromatisé aux fruits BIO</p> <p>Goûter : Gaufre liegeoise/ Lait</p> <p>Pain Local</p>
<p>Jeudi</p> <p><u>12-juin</u></p> <p>Salade tomate BIO et mozzarella Filet de colin sauce agrumes Gélifié vanille</p> <p>Courgettes à la provençale et riz</p> <p>Goûter : Coco pops et lait/ Banane</p> <p>Pain Bio</p>	<p>Jeudi</p> <p><u>19-juin</u></p> <p>Tomate Bio basilic Mozzarella Escalope Milanaise sauce provençale</p> <p>Goûter : Croissant du boulanger/ Compote</p> <p>Menu Italien</p> <p>Linguine Glace petit pot vanille fraise</p> <p>Pain Bio</p>
<p>Vendredi</p> <p><u>13-juin</u></p> <p>Melon vert Omelette sauce basquaise Liegeois chocolat</p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>Goûter : Madeleine/ Fromage blanc aromatisé</p> <p>Journée végétarienne</p> <p>Pain Local</p>	<p>Vendredi</p> <p><u>20-juin</u></p> <p>Salade verte bio vinaigrette Aiguillette de poulet sauce aux pruneaux Petit suisse aux fruits BIO</p> <p>Goûter : Compote/ Pain et emmental</p> <p>Pain Local</p> <p>Semoule Pomme</p>
<p>24D</p> <p>Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française</p> <p>Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne</p>	<p>25A</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