



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

## POUR LA PERIODE DU : lundi 23 juin AU : vendredi 04 juillet



<p><b>Lundi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>23-juin</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Dos de lieu noir Msc sauce ail &amp; fines herbes</b> <span style="float: right;"></span> <b>Riz</b></p> <p><b>Danonino® aromatisé</b> <span style="float: right;"></span> <b>Compote de mangue</b></p> <p><b>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/ GAUFFRE LIEGEOISE</b></p>	<p><b>Lundi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>30-juin</b> <b>Salade de tomate et concombre</b></p> <p><b>Façon moussaka végétarienne</b></p> <p><b>Saint Paulin Bio</b> <span style="float: right;"></span> <b>Banane Bio</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/ LAIT</b></p> <p style="text-align: center; background-color: #4CAF50; color: white;"><b>Menu Végétarien</b></p>
<p><b>Mardi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u> </span></p> <p><b>24-juin</b> <b>Pastèque</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Pilon de poulet</b> <span style="float: right;"></span> <b>Frites &amp; ketchup</b></p> <p><b>Kiri</b> <span style="float: right;"></span> <b>Mister Freeze</b></p> <p><b>Goûter : Madeleine Fromage blanc aromatisé</b></p> <p style="text-align: center;">Menus de fin d'année - École Paloisel</p>	<p><b>Mardi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u> </span></p> <p><b>01-juil</b> <b>Salade de betterave et féta</b></p> <p><b>Cordon bleu</b> <span style="float: right;"></span> <b>Duo de haricots verts</b></p> <p><b>Goûter : BRIOCHE TRANCHÉE/ FRUIT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fraise et sucre</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>25-juin</b> <b>Salade de tomates Bio &amp; maïs</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Rôti de porc*/dinde sauce forestière</b> <span style="float: right;"></span> <b>Haricots verts Bio</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Yaourt brassé nature à la grecque</b> <span style="float: right;"></span> <b>Nectarine</b></p> <p><b>Goûter : PAIN/FROMAGE /BANANE</b></p>	<p><b>Mercredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>02-juil</b> <b>Roulade de volaille</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Pavé de poisson à la Bordelaise</b> <span style="float: right;"></span> <b>Chou-fleur persillé</b></p> <p><b>Goûter : SEMOULE AU CARAMEL COMPOTE/ PAIN-FROMAGE</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u> </span></p> <p><b>26-juin</b> <b>Rillettes de thon maison</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Sauté d'agneau UE sauce olives</b> <span style="float: right;"></span> <b>Courgettes &amp; pdt</b></p> <p><b>Comté Bio</b> <span style="float: right;"></span> <b>Pomme</b></p> <p><b>Goûter : COMPOTE/ COOKIE GÉANT</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Bio</u> </span></p> <p><b>03-juil</b> <b>*****PIQUE NIQUE*****</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Goûter : JUS DE FRUIT CROISSANT DU BOULANGER</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>27-juin</b> <b>Salade verte Bio &amp; vinaigrette et dés de mimolette</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Œuf dur mayonnaise</b> <span style="float: right;"></span> <b>Menu Végétarien</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Salade de risottis tomate et pesto</b></p> <p><b>Goûter : PAIN AU LAIT/ JUS DE FRUITS</b></p> <p style="text-align: center; background-color: #FFCDD2;"><b>REPAS FROID &amp; VEGETARIEN</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <span style="float: right;"><u>Pain Local</u> </span></p> <p><b>04-juil</b> <b>Betterave vinaigrette</b> <span style="float: right;"></span></p> <p><b>Penne bolognaise (PU) et emmental râpé</b></p> <p><b>Goûter : POMPON CACAO/ COMPOTE</b> <span style="float: right;"></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Pomme</b></p>
<p><b>26B</b> <span style="float: right;"></span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Issu de l'agriculture biologique</li> <li> Label Rouge</li> <li> Pêche durable MSC</li> <li> Bleu Blanc Cœur</li> <li> Viande française</li> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Union européenne</li> </ul>	<p><b>27C</b></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)