



## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : *lundi 23 mai* AU : *vendredi 03 juin*



<p><b>Lundi</b> Carottes râpées BIO </p> <p><u>23-mai</u> Dofish au colin sce béarnaise Camembert</p> <p><b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b></p> <p>Riz Créole Compote <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>Lundi</b> Salade de pommes de terre</p> <p><u>30-mai</u> Emincé de bœuf au paprika Yaourt nature BIO </p> <p><b>Goûter :</b> <b>PAIN - CHOCOLAT /</b></p> <p>Courgette à la provençale Fruit de saison <b>LAIT</b></p>
<p><b>Mardi</b> Lentilles BIO vinaigrette </p> <p><u>24-mai</u> Filet de poulet BBC Mimolette</p> <p><b>Goûter :</b> <b>LAIT CHOCOLATÉ /</b></p> <p>Duo de haricots verts et beurre HVE  Fruit de saison <b>BISCUITS SECS</b></p>	<p><b>Mardi</b> Salade verte <span style="float: right;"><u>Repas Végétarien</u></span></p> <p><u>31-mai</u> Spaghetti bolognaise végétale </p> <p><b>Goûter :</b> <b>YAOURT AROMATISÉ /</b></p> <p>Kiri Ananas au sirop <b>FRUIT</b></p>
<p><b>Mercredi</b> Melon</p> <p><u>25-mai</u> Côte de porc* sauce charcutière Petit suisse</p> <p><b>Goûter :</b> <b>COMPOTE /</b></p> <p>Purée de carottes HVE  Tarte aux pommes <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>Mercredi</b> Duo de saucissons* - cornichons</p> <p><u>01-juin</u> Filet de colin MSC sauce oseille </p> <p><b>Goûter :</b> <b>COMPOTE / PAIN /</b></p> <p>Riz - Epinards en branche Ile flottante <b>FROMAGE</b></p>
<p><b>Jeudi</b></p> <p><u>26-mai</u> FERIE</p>	<p><b>Jeudi</b> Salade de haricots verts HVE </p> <p><u>02-juin</u> Fricassée de volaille Chamois d'Or</p> <p><b>Goûter :</b> <b>JUS DE FRUIT /</b></p> <p>Purée de pommes de terre Fruit de saison <b>BAGUETTE VIENNOISE</b></p>
<p><b>Vendredi</b></p> <p><u>27-mai</u> FERME</p>	<p><b>Vendredi</b> Carottes BIO </p> <p><u>03-juin</u> Rôti de dinde sauce blanche Tartare AFH</p> <p><b>Goûter :</b> <b>BISCUITS SECS /</b></p> <p>Jardinière de légumes Brownie <b>COMPOTE</b></p>
<p><b>A</b></p>	<p><b>B</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <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> Appellation Géographique Protégée</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li> Plat végétarien</li> <li> Produit local</li> <li> Haute valeur environnementale</li> <li> Indication Géographique Protégée</li> </ul> </div>

\* 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)