



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES POUR LA PERIODE DU : *lundi 20 juin AU : vendredi 01 juillet*



<p>Lundi Tomates vinaigrette <u>20-juin</u> Filet de colin MSC Cantal AOP Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p style="text-align: right;"> Pommes campagnardes Salade de fruits frais GÂTEAU </p>	<p>Lundi Salade de pommes de terre <u>27-juin</u> Emincé de bœuf à la ciboulette Yaourt BIO Goûter : PAIN - CHOCOLAT /</p> <p style="text-align: right;"> Haricots verts HVE Fruit de saison LAIT </p>
<p>Mardi <u>21-juin</u> PIQUE-NIQUE Goûter : LAIT CHOCOLATÉ / BISCUITS SECS</p>	<p>Mardi Salade verte <u>28-juin</u> Chili végétarien Tartare nature Goûter : YAOURT AROMATISÉ /</p> <p style="text-align: right;"><u>Repas Végétarien</u> Ananas au sirop FRUIT</p>
<p>Mercredi Carottes râpées BIO <u>22-juin</u> Côte de porc* marinée Goûter : PAIN - FROMAGE /</p> <p style="text-align: right;"> Printanière de légumes Millefeuille FRUIT </p>	<p>Mercredi Mousse de canard - Cornichons <u>29-juin</u> Hoki sauce à l'aneth Goûter : COMPOTE / PAIN /</p> <p style="text-align: right;"> Poêlée de riz et légumes de saison Chocolat liégeois FROMAGE </p>
<p>Jeudi Tartinable de poisson et thon <u>23-juin</u> Sauté de veau marengo P'tit Louis Goûter : COMPOTE /</p> <p style="text-align: right;"> Purée de carottes HVE Fruit de saison GÂTEAU </p>	<p>Jeudi Choux fleurs vinaigrette <u>30-juin</u> Emincé de dinde BBC à la normande Coulommiers Goûter : JUS DE FRUIT /</p> <p style="text-align: right;"> Gnocchi Fruit de saison BAGUETTE VIENNOISE </p>
<p>Vendredi Betteraves BIO au cumin <u>24-juin</u> Omelette aux herbes Goûter : PAIN - CONFITURE /</p> <p style="text-align: right;"> Repas Végétarien Gratin de macaroni BIO au cheddar Compote JUS DE FRUIT </p>	<p>Vendredi Concombres à la menthe <u>01-juil</u> Rôti de bœuf Chanteneige Goûter : BISCUITS SECS /</p> <p style="text-align: right;"> Taboulé Glace COMPOTE </p>
<p>A</p>	<p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Appellation Géographique Protégée Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Indication Géographique Protégée

* 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