



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 22 juillet AU : vendredi 02 août



<p>Lundi</p> <p>22-juil</p> <p>Salade verte & dés de mimolette</p> <p>Dos de lieu noir Msc sauce crème citron</p> <p>Goûter : JUS DE FRUITS/</p> <p>Pain local</p> <p>Frites</p> <p>Pastèque</p> <p>GOÛTER BN</p>	<p>Lundi</p> <p>29-juil</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature Bio & sucre</p> <p>Goûter : COCO POP'S-LAIT</p> <p>Pain local</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Banane</p> <p>COMPOTE</p>
<p>Mardi</p> <p>23-juil</p> <p>Salade risettis au thon</p> <p>Éscalope de poulet LR sauce provençale</p> <p>Babybel Bio</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Duo de courgettes & pdt</p> <p>Mister freez</p> <p>MADELEINE NATURE</p>	<p>Mardi</p> <p>30-juil</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Pennes aux 3 fromages</p> <p>Fraises & sucre</p> <p>Goûter : YAOURT AROMATISÉ/</p> <p>Menu végétal</p> <p>Pain Bio</p> <p>(plat unique)</p> <p>Paris-Brest</p> <p>PAIN AU LAIT</p>
<p>Mercredi</p> <p>24-juil</p> <p>Tomates Bio & féta</p> <p>Sauté de veau sauce olives</p> <p>Goûter : PAIN/FROMAGE/</p> <p>Pain local</p> <p>Petits pois & carottes</p> <p>Melon</p> <p>FRUIT</p>	<p>Mercredi</p> <p>31-juil</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Goûter : COMPOTE/</p> <p>Pain local</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>PAIN-FROMAGE</p>
<p>Jeudi</p> <p>25-juil</p> <p>Rillettes de poisson maison</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Comté Bio</p> <p>Goûter : COMPOTE/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Nectarine</p> <p>BARRE 4/4</p>	<p>Jeudi</p> <p>01-août</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde LR sauce crème & poivrons</p> <p>Goûter : JUS DE FRUITS/</p> <p>Pain Bio</p> <p>Coquillettes & emmental rapé</p> <p>Pastèque</p> <p>PAIN AU CHOCOLAT DU BOULANGER</p>
<p>Vendredi</p> <p>26-juil</p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio aux fruits</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE/</p> <p>Menu végétal</p> <p>Pain local</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Compote de pomme Hve</p> <p>JUS DE FRUITS</p>	<p>Vendredi</p> <p>02-août</p> <p>Carottes rapées Bio & vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Goûter : BRIOCHE AUX PÉPITES CHOCO/</p> <p>Pain local</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Pomme</p> <p>COMPOTE</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique Plat végétarien Label Rouge Produit local Pêche durable MSC Haute valeur environnementale Bleu Blanc Cœur Union européenne Viande française </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