



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 26 mai AU : vendredi 06 juin



<p>Lundi Pain Local </p> <p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>26-mai Gratin de Penne aux légumes du soleil (PU)</p> <p>Goûter : Comté BIO Compote pomme Pain au lait/ Banane</p> <p style="text-align: center; background-color: #90EE90;">Journée végétarienne</p>	<p>Lundi Pain Local </p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>02-juin Burger de veau sauce forestiere Haricot vert</p> <p>Goûter : Gouda BIO Brioche tranchée/ Lait Compote pomme fraise</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>Salade de riz</p> <p>27-mai Filet de hoki sauce crème Carotte vichy</p> <p>Goûter : Bûche mi-chèvre Glace petit pot vanille chocolat Lait/ Brioche pépites de chocolat</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>03-juin Filet de hoki sauce ail et fines herbes Purée de brocolis</p> <p>Goûter : Riz au lait Pomme BIO Pain et confiture/ Yaourt brassé aux fruits</p>
<p>Mercredi Pain local </p> <p>Rillettes de thon</p> <p>28-mai Sauté d'agneau aux olives Brocoli</p> <p>Goûter : Petit suisse aux fruits Bio Fraise et sucre Pik&croq/ Compote</p>	<p>Mercredi Pain Local </p> <p>Crêpe Fromage</p> <p>04-juin Sauté de porc * /dinde sauce caramel Riz pilaf</p> <p>Goûter : Kiri Ananas frais à couper Petit suisse et sucre/ Gaufre liegeoise</p>
<p>Jeudi</p> <p>29-mai Férié</p>	<p>Jeudi</p> <p>05-juin Concombre vinaigrette</p> <p>Tarte au fromage (PU)</p> <p>Goûter : Danonino® aromatisé Salade verte BIO Pain au chocolat du Boulanger/ Yaourt aromatisé</p>
<p>Vendredi </p> <p>30-mai Fermé</p>	<p>Vendredi Journée végétarienne Pain Local </p> <p>06-juin Tomate BIO vinaigrette Poire</p> <p>Goûter : Pain au lait/ Lait chocolaté</p> <p style="text-align: center; background-color: #90EE90;">Journée végétarienne</p>
<p>22B</p>	<p>23C</p> <ul style="list-style-type: none"> Issu de l'agriculture biologique Label Rouge Pêche durable MSC Bleu Blanc Cœur Viande française Plat végétarien Produit local Haute valeur environnementale Union européenne

* 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