



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 04 août AU : vendredi 15 août



<p>Lundi Pain local </p> <p>04-août Tarte aux fromages Rôti de dinde sauce curry Brie Carottes Bio à l'ail Poire </p> <p>Goûter : YAOURT À BOIRE/ PAIN AU LAIT</p>	<p>Lundi Pain local </p> <p>11-août Tomate & vinaigrette Blanquette de veau Yaourt brassé vanille Bio Riz Kiwi</p> <p>Goûter : PAIN-FROMAGE / COMPOTE</p>
<p>Mardi Pain Bio </p> <p>05-août Salade verte & vinaigrette Spaghettis bolognaise végétale (PU) Petit suisse fruité Bio Compote de pomme Hve</p> <p>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/ FRUIT</p> <p style="text-align: center; background-color: #90EE90;">Menu végétarien</p>	<p>Mardi Pain Bio </p> <p>12-août Salade de haricots verts Filet de merlu sauce paprika Purée de pomme de terre Comté Bio Melon</p> <p>Goûter : VIENNOISE/ JUS DE FRUITS</p>
<p>Mercredi Pain local </p> <p>06-août Céleri rémoulade Cordon bleu Haricots blancs à la tomate Liègeois au chocolat</p> <p>Goûter : BRIOCHE PÉPITES CHOCO / JUS DE FRUITS</p>	<p>Mercredi Pain local </p> <p>13-août Carottes rapées Bio & vinaigrette Cuisse de poulet rôti Ratatouille & ébly Fromage blanc Fraises & sucre</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE/ LAIT</p>
<p>Jeudi Pain Bio </p> <p>07-août Courgettes rapées au miel Escalope de dinde sauce charcutière Frites & ketchup Camembert Bio Pêche</p> <p>Goûter : YAOURT AUX FRUITS/ BRIOCHE PÉPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi Pain local </p> <p>14-août Concombre vinaigrette Aiguillettes de poulet froid sauce barbecue Salade du pêcheur Kiri crème Mister Freeze MADELEINE MAXI/ JUS DE FRUITS</p> <p style="text-align: center; background-color: #FFD700;">Repas froid</p>
<p>Vendredi Pain local </p> <p>08-août Œuf dur mayonnaise Filet de colin froid et sauce tartare Taboulé Edam Bio Prune</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/ COOKIE GÉANT</p> <p style="text-align: center; background-color: #FFD700;">Repas froid</p>	<p>Vendredi</p> <p>15-août Férié</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