



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 07 juillet AU : vendredi 18 juillet



<p>Lundi</p> <p>07-juil</p> <p>Pizza au fromage  Pain Local</p> <p>Émincé de bœuf local  Carottes Bio à l'ail </p> <p>Brie Fraises & sucre</p> <p>Goûter : GAUFFRE AU CHOCOLAT/ YAOURT À BOIRE</p>	<p>Lundi</p> <p>14-juil</p> <p>Férié</p>
<p>Mardi</p> <p>08-juil</p> <p>Salade & radis Pain Bio </p> <p>Gratin de penne légumes du soleil (PU)</p> <p>Petit suisse fruité Bio  Compote de pomme Hve </p> <p>Goûter : PAIN-CHOCOLAT/ FRUIT</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>Mardi</p> <p>15-juil</p> <p>Céleri remoulade Pain Bio </p> <p>Filet de merlu Msc Sauce curry  Épinards</p> <p>Comté Bio  Pomme</p> <p>Goûter : PAIN AU LAIT/ JUS DE FRUITS</p>
<p>Mercredi</p> <p>09-juil</p> <p>Concombre Bio & féta  Pain Local </p> <p>Pilon de poulet sauce paprika Coquille</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Goûter : PALETS BRETON/ JUS DE FRUIT</p>	<p>Mercredi</p> <p>16-juil</p> <p>Salade de chou-fleur Pain Local </p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière  Tortis</p> <p>Fromage blanc aux fruits Bio  Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE/ LAIT</p>
<p>Jeudi</p> <p>10-juil</p> <p>Salade verte Bio  Pain Bio </p> <p>Saucisse de volaille  Salade de lentilles</p> <p>Camembert Bio  Compote poire Hve </p> <p>Goûter : YAOURT AUX FRUITS/ BRIOCHES AUX PÉPITES CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi</p> <p>17-juil</p> <p>Salade de pdt ciboulette Pain Bio </p> <p>Tarte aux fromages Salade verte</p> <p>Tomme blanche Bio  Glace Timbale vanille chocolat</p> <p>Goûter : BRIOCHE PÉPITES CHOCO/ YAOURT AUX FRUITS</p> <p>Menu végétarien</p>
<p>Vendredi</p> <p>11-juil</p> <p>Oeuf dur mayonnaise Pain Local </p> <p>Filet de colin Msc sauce tartare  Salade de boulgour & légumes</p> <p>Cantal Melon charentais</p> <p>Goûter : LAIT CHOCOLATÉ/ COOKIE GÉANT</p>	<p>Vendredi</p> <p>18-juil</p> <p>Pastèque Pain Local </p> <p>Sauté de veau sauce crème champignons  Gratin de brocolis</p> <p>Kiri crème Banane</p> <p>Goûter : MADELEINE/ JUS DE FRUITS</p>
<p> Issu de l'agriculture biologique</p> <p> Label Rouge</p> <p> Pêche durable MSC</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> <p> Viande française</p> <p> Plat végétarien</p> <p> Produit local</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Union européenne</p>	<p>BOÎTTES VACANCES</p>

28D

* 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