

MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 18 août AU : vendredi 29 août



<p>Lundi</p> <p>18-août</p> <p>Concombre yaourt menthe </p> <p>Filet de loup sauce citron</p> <p>Frites</p> <p>Jus de fruit</p> <p>Pain Local </p> <p>Prune </p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Lundi</p> <p>25-août</p> <p>Tomate BIO mozzarella vinaigrette </p> <p>Boulette de boeuf sauce tomate</p> <p>Haricot verts</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Pain local </p> <p>Poire</p> <p>Brioche pépites chocolat</p>
<p>Mardi</p> <p>19-août</p> <p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Poulet rôti froid </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Salade de haricot vert</p> <p>Pomme </p> <p>Madeleine maxi</p> <p>Pain Bio </p> <p>Repas froid</p>	<p>Mardi</p> <p>26-août</p> <p>Carotte rapée et vinaigrette</p> <p>Penne aux 3 fromages (PU)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Journée végétarienne </p> <p>Pain Bio </p> <p>Compote de pomme banane</p> <p>Pain au lait</p>
<p>Mercredi</p> <p>20-août</p> <p>Salade de tomate maïs vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Aiguillette de poulet sauce forestière </p> <p>Courgette et pomme de terre</p> <p>Tropezienne</p> <p>Pain et fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain local </p>	<p>Mercredi</p> <p>27-août</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Dos de lieu noir sauce ail et fine herbe </p> <p>Riz et brocolis</p> <p>Semoule au caramel</p> <p>Pain et fromage</p> <p>Compote</p> <p>Pain local </p>
<p>Jeudi</p> <p>21-août</p> <p>Rillettes de thon maison</p> <p>Sauté d'agneau et sauce olive </p> <p>Comté </p> <p>Lait</p> <p>Semoule et ses petits légumes</p> <p>Barre 4/4</p> <p>Nectarine</p> <p>Pain Bio </p>	<p>Jeudi</p> <p>28-août</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Salade de riz aux légumes et thon</p> <p>Babybel </p> <p>Jus de fruit </p> <p>Glace timbale fraise vanille</p> <p>Cookie maxi</p> <p>Pain Bio </p> <p>Repas froid</p>
<p>Vendredi</p> <p>22-août</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Salade de pâte au pesto et œuf dur</p> <p>Yaourt brassé aux fruits Bio </p> <p>Céréales coco pops et lait</p> <p>Journée végétarienne </p> <p>Pain local </p> <p>Banane</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Repas froid</p>	<p>Vendredi</p> <p>29-août</p> <p>Fermé</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>	

* 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