



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES

POUR LA PERIODE DU : lundi 21 juillet AU : vendredi 01 août



<p>Lundi</p> <p>21-juil</p> <p>Salade verte & dés de mimolette</p> <p>Dos de lieu noir Msc sauce crème citron</p> <p>Frites</p> <p>Pain local</p> <p>Pastèque</p> <p>Goûter : JUS DE FRUITS/ GOÛTER BN</p>	<p>Lundi</p> <p>28-juil</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature Bio & sucre</p> <p>COCO POP'S-LAIT</p> <p>Pain local</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Banane</p> <p>COMPOTE</p>
<p>Mardi</p> <p>22-juil</p> <p>Salade risettis au thon</p> <p>Éscalope de poulet sauce provençale</p> <p>Babybel Bio</p> <p>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>29-juil</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette BIO au fromage</p> <p>Fraises & sucre</p> <p>YAOURT AROMATISÉ/ PAIN AU LAIT</p> <p>Pain Bio</p> <p>Pomme de terre sautée</p> <p>Menu végétarien</p>
<p>Mercredi</p> <p>23-juil</p> <p>Tomates Bio & féta</p> <p>Sauté de veau sauce olives</p> <p>Petits pois & carottes</p> <p>Melon</p> <p>Pain local</p> <p>Goûter : PAIN/FROMAGE/ FRUIT</p>	<p>Mercredi</p> <p>30-juil</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Glace petit pot fraise vanille</p> <p>Pain local</p> <p>Goûter : COMPOTE/ PAIN-FROMAGE</p>
<p>Jeudi</p> <p>24-juil</p> <p>Rillettes de poisson maison</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Comté Bio</p> <p>COMPOTE/ BARRE 4/4</p> <p>Pain Bio</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Nectarine</p>	<p>Jeudi</p> <p>31-juil</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde sauce crème & poivrons</p> <p>JUS DE FRUITS/ PAIN AU CHOCOLAT DU BOULANGER</p> <p>Pain Bio</p> <p>Coquillettes & emmental rapé</p> <p>Pastèque</p>
<p>Vendredi</p> <p>25-juil</p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Penne aux 3 fromages (PU)</p> <p>Compote de pomme Hve</p> <p>Pain local</p> <p>Goûter : PAIN-CONFITURE/ JUS DE FRUITS</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>Vendredi</p> <p>01-août</p> <p>Carottes rapées & vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Pomme</p> <p>Pain local</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Goûter : BRIOCHE AUX PÉPITES CHOCO/ COMPOTE</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