

























Restaurant scolaire - Monnières

Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes (pdt bio) <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Carottes râpées au citron	 Tomate sauce basilic	 <u>Lentilles vertes ciboulette</u>
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	 Sauté de dinde sauce barbecue	 Hachis végétarien* (purée de pdt bio)	<u>Filet de poisson</u>
 Blé	 Haricots verts	 <u>Pâtes</u>	-	 <u>Courgettes</u>
 Gouda	 Fromage blanc sucré	 <u>Brie</u>	 Emmental	 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>
 Compote	 Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	 <u>Entremets</u>	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce



agriculture biologique

Pain bio : fourni par l'épicerie "Les Doux Moments"

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.