



# Monnières



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	<u>Salade de pommes de terre</u>	Concombre à la crème	Velouté de légumes	Taboulé
Paupiette de veau marengo	<u>Sauté de poulet sauce barbecue</u>	Sauté de porc au paprika	Tartiflette végétarienne au reblochon *  (pdt bio)	Filet de poisson meunière et citron
Pâtes	<u>Carottes</u>	Blé	-	Epinards à la crème
<u>Edam</u>	<u>Emmental</u>	Fromage blanc sucré	<u>Brie</u>	<u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>
<u>Compote</u>	Poire	<u>Biscuit</u>	<u>Entremets</u>	Banane



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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