



# Monnières

Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020






















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave sauce ciboulette	 Carottes râpées au maïs	 Céleri râpé <u>mayonnaise</u>	 Potage	 Œuf dur mayonnaise
 Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio) <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
 Semoule	 Chou-fleur	-	 <u>Purée de pommes de terre</u>	-
 Yaourt sucré	 <u>Edam</u>	 <u>Camembert</u>	 <u>Brie</u>	 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>
 Orange	 Compote	 <u>Entremets</u>	 Semoule au lait	 Kiwi



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.