



# Restaurant scolaire - Monnières

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Persillade de pommes de terre <small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small>	Carottes râpées vinaigrette	Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</small>	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Sauté de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	Sauté de porc au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>	Paupiette de veau sauce marenco <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>	Calamars à la romaine	<b>Pâtes bio</b> sauce pesto et mozzarella* 
Petits pois	Lentilles	Riz pilaf	Purée de potimarron	-
Yaourt sucré	Camembert	Gouda	Verre de lait	<u>Fromage blanc sucré</u>
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Galette des rois <small>GALETTE des ROIS</small>	Fruit de saison



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.