



Monnières

Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020
























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mexicaine (sans tomate) <small>(haricots rouges, maïs, poivrons)</small>	 Salade comtoise (sans tomate)  <small>(chou blanc bio, jambon, emmental)</small>	 Duo de crudités <small>(carottes et céleri)</small>		 Salade Napoli (sans tomate)  <small>(tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</small>
 <u>Sauté de porc</u>	 Coquillettes bolognaise* 	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	 Omelette
 Haricots verts	-	 <u>Semoule</u>		 Carottes rissolées
 <i>Fromage blanc sucré</i>	 <i>Brie</i>	 Yaourt aromatisé à la vanille		 <i>Emmental</i>
 Biscuit	 <u>Compote</u>	 <u>Pomme</u>		 Poire



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.