



# Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Cake maison aux dés de volaille <small>Farine, œuf, lait, dés de volaille, fromage</small>	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Champignons à la crème	Samoussa de bœuf
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron	Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète,</small>
Salade - verte	Haricots verts	Purée de brocolis	-	Riz 
Mimolette	Yaourt sucré vrac	Yaourt aromatisé vrac	Emmentaler (prédécoupé)	Fromage blanc sucré vrac
Crème à la vanille vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits vrac	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.