



Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
|  <p>Terrine de légumes</p> |  <p>Salade bohème</p> <p><small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte</small></p> | <p>Pizza aux légumes</p> |  <p>Velouté de légumes verts</p> <p><small>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</small></p> | <p>Pâté de campagne + cornichon</p>  |
|  <p>Lentilles à l'indienne* - Boullgour</p>  <p><small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small></p> | <p>Moelleux de poulet sauce échalote</p> |  <p>Filet de poisson sauce provençale</p>  <p><small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small></p> |  <p>Saucisse fumée sauce barbecue</p>  | <p>Paupiette de veau au jus</p> |
| - |  <p>Pommes persillées au beurre</p> | <p>Haricots beurre</p> |  <p>Jardinière de légumes</p> <p><small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small></p> |  <p>Purée de carottes</p> |
| Yaourt sucré vrac | Camembert (à la coupe) | Yaourt aromatisé vrac | Brie (à la coupe) | Yaourt sucré vrac |
| Fruit de saison |  <p>Purée de fruits vrac</p> | Fruit de saison |  <p>Entremets au caramel maison</p>  | Fruit de saison |



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.