



















# Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

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