



Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuif dur, vgtte</small>	 Chou aux raisins 	 Carottes râpées vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette
 Cassoulet* ® <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne *  <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 Riz	 -	Pomme de terre
Camembert (à la coupe)	Yaourt sucré vrac	Emmental (prédé coupé)	Buchette de chèvre (à la coupe)	 Yaourt sucré vrac
 Fruit de saison	Purée de fruits vrac	Fromage blanc sucré vrac	 Gâteau à la fève de Tonka maison	Purée de fruits vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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.