

















# Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Indienne  Chou blanc, poulet, curry, vgtte	 Velouté de potiron  Potiron, pomme de terre, lait	Taboulé
 Hachis végétarien*  Purée de pommes de terre, lentilles vertes bio, sauce tomate, oignons	 Paupiette de veau sauce échalote  Fond, échalotes, roux, ass	 Sauté de porc sauce aux poivrons  Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	 Emincé de dinde sauce barbecue  Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Salade verte	 Carottes rissolées	 Boulgour  	 Gratin de brocolis  Brocolis, pdt, béchamel	Purée de potiron
Yaourt sucré vrac	Yaourt aromatisé vrac	Emmental (prédécoupé)	Camembert	Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits vrac	Tarte aux pommes	 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.