



Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	 Cake salé maison <small>Farine, lait, œuf, fromage</small>	 Salade de chou rouge  <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées  vinaigrette
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron	 Moelleux de poulet au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail @* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika 	 Duo de haricots 	Pommes vapeur	-	 Riz 
Yaourt aromatisé vrac	 Yaourt sucré vrac	Mimolette	Fromage blanc sucré vrac	Buchette de chèvre (à la coupe)
Fruit de saison	Purée de fruits vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée de fruits vrac



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.