



MONNIERES - 7262-63-65-66



Semaine 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé provençale	Salade gauloise	 Salade du pêcheur  P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	  Potage Dubarry  Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Saucisson à l'ail
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons	Moelleux de poulet au jus 	 Riz cantonnais*  Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce	Hachis parmentier*  Maché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.
 Lentilles,  Lentilles, carottes et oignons	 Haricots verts 	Ratatouille 	-	S - V
Brie (à la coupe)	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	 Camembert (à la coupe)	Emmental
 Crème au chocolat vrac	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Pâtisserie fraîche	 Purée de pomme poire vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

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. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »