



MONNIERES - 7262-63-65-66



Semaine 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade 	 Taboulé	 Salade Romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgte	 Potage de carottes  Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	 Pâté de campagne + cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise* Sauce tomate, haché de bœuf	Pizza aux légumes*	 Jambon grill sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille,	 Filet de poisson ciboulette carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches	 Blanquette de dinde
S - V	Salade verte*	 Gratin de chou-fleur	 Semoule 	 Purée de pdt
Mimolette (à la coupe)	Fromage blanc vrac	 Yaourt vrac	Couda (prédécoupé)	 Edam (prédécoupé)
 Crème à la vanille vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie fraîche	Purée de pomme banane vrac



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compos
és

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. »