



MONNIERES - 7262-63-65-66



Semaine 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux   Chou blanc, chou rouge	Salade de pommes de terre persil  	 Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	 Potage de tomates aux vermicelles Tomate, légumes, vermicelles	 Duo de crudité  Céleri, carotte, vinaigrette
 Coquiflette*  Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	Escalope viennoise plus sauce tomates	 Riz à la carbonara  Dés de volaille, riz, crème	 Bœuf bourguignon 	 Filet de poisson sauce Armoricaïne 
S - V	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur 	 Pommes vapeur
 Gouda (prédécoupé)	Buchette de chèvre (à la coupe)	 Yaourt sucré vrac	Emmental (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Crème vanille vrac	Poire au sirop vrac	Fruit de saison	 Purée de fruits vrac



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Plat élaboré par nos chefs



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. »