MONNIERES - 7262-63-65-66

Semaine 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Velouté de légumes	Endives vinaigrette	Carottes râpées	Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Sauté de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	Tortelli épinards ricotta sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Porc au caramel	Hachis parmentier de poisson* Colin, purée de pommes de terre	Blanc de poulet et sauce
Salsifis au beurre et pomme vapeur	-	Boulgour	S - V	Petits pois
Yaourt sucré vrac	Edam (prédécoupé)	*Camembert (à la coupe)*	Gouda (prédécoupé)	*Fromage blanc vrac*
Fruit de saison	Pâtisserie fraiche	Fruit de saison	Crème vanille vrac	Muffin aux pépites de chocolat

Label Rouge — Haute valeur environnementale — Produit Bleu Blanc Cœur — Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs — MSC : pêche durable — Produit AOP

* 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. »