



MONNIERES - 7262-63-65-66



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw <p>Chou blanc, carotte, mayonnaise</p>	Taboulé <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	Mortadelle	Potage de lentilles corails <p>Lentilles corails, carottes, oignons.</p>	Carottes râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce beurre blanc 	Palet montagnard à la sauce tomate <p>Concentré et confit de tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</p>	Paupiettes de veau au jus 	Moelleux de poulet sauce barbecue <p>Concentré de tomates, épices barbecue, rond viande, roux, sucre, ass.</p>	Steak haché sauce provençale <p>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</p>
Riz 	Haricots verts 	Poêlée de légumes 	Chou-fleur persillé et pomme vapeur 	Semoule
Fromage blanc vrac	Emmental (prédécoupé)	Yaourt sucré vrac	Buchette de chèvre (à la coupe)	Brie (à la coupe)
Fruit de saison	Crème au chocolat vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes banane vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



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. »