



# Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne	Persillade de pdt	Concombre à la crème	Radis beurre	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière	Moelleux de poulet à l'échalote	Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé	Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Petits suisses sucrés	Brie à la coupe	Petit suisse sucré	Camembert à la coupe	Edam pré-découpé
Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème chocolat vrac	Gateau de Pâques



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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.