






















Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts	  Salade piémontaise <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	Pizza au fromage	 Betterave vinaigrette	 Concombre à la crème
 Lentilles à l'indienne* <small>lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices</small>	 Emincé de bœuf à la provençale	 Sauté de dinde au jus	 Raviolis à la sauce tomate* <small>Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes</small>	  Poisson meunière + citron
 Riz *	 Petit pois	 Purée de brocolis	salade verte <small>Plat complet</small>	 Duo de haricots
Edam pré-découpé	Yaourt sucré	liegeois chocolat	 Camembert à la coupe	 Saint Nectaire pré-découpé
Flan caramel	 Fruit de saison	 Purée de pommes fraise vrac	Fruit de saison	Crème à la vanille vrac



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.