



Restaurant scolaire de MONNIERES



Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Salade Napoléon <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de bœuf sauce tex Mex	  Blanquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, fumet de poisson</small>	 Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	 Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
  Boulgour	 Ratatouille	 Purée	 Semoule	 Riz Salade verte
Mimolette à la coupe	Madame loik	Saint Paulin pré-découpé	 Emmental pré-découpé	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : 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.