



Restaurant scolaire - MONNIERES



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024





















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Jambon blanc	 Betterave vinaigrette 	Pizza aux légumes	 Concombre à la crème 	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise 	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille	 Poêlée de courgettes	 Riz * 	Salade verte plart complet
Emmental	 Edam pré-découpé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



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.