


















Restaurant scolaire - MONNIERES



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	  Betterave vinaigrette 	 Salade Napoli  Pates, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	  Blanquette de poisson	 Couscous végétarien	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	Ratatouille	 Courgettes/pommes vapeur	- Plat complet	Salade verte Plat complet
Mimolette pré-découpé	Yaourt sucré	Saint Paulin pré-découpé	Emmental	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Crème vanille vrac	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



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.