



# Restaurant scolaire - MONNIERES

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Melon	Pâté de campagne + cornichon ®	Taboulé	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ®	 Filet de poisson sauce oseille	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes  Sauce bolognaise végétarienne*	Paupiette de veau au jus
 Purée de patate douce	 Brocolis/pommes vapeur	 Semoule	Salade verte  Plat complet	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	 Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert
Biscuit sec	Fromage blanc aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée pomme banane vrac



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.