





















Restaurant scolaire - MONNIERES

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aioli	Macédoine de légumes	  Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Sauté de porc à la provençale 	  Filet de poisson sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Jambon blanc
  Carottes au beurre	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Eby	Chips
 Yaourt sucré	Brie	Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire pré-découpé	Gateau
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat vrac	 Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certif-

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.