

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 26</b> <b>Du 24 au 28 juin</b> <b>2024</b>	Radis et beurre Moules à la crème Frites Vache qui rit BIO Compote pommes cassis	Salade de pois chiches marocaine Aiguillettes de poulet sauce curry Tortillas pomme de terre et oignons Ratatouille du chef Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO de saison	Tomate à la Ciboulette Moquecca de poisson à la brésilienne Riz BIO Petit suisse sucré Ananas frais	Betteraves en salade Pavé fromager Carottes fraîches sautées Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef
<b>Semaine 27</b> <b>Du 01 au 05 juillet</b> <b>2024</b>	Taboulé BIO du chef Pizza au fromage Salade de haricots verts Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison	Salade verte BIO Sauté de bœuf VBF aux 4 épices Pané de blé fromage et épinards Lentilles au jus Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Calamar à la romaine Aubergines et courgettes fraîches provençale Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque	Tomate à la croque Hot dog volaille Hot-fish Chips Petit Filou tubes Madeleine

\*Plats proposés en alternative à la viande

\*\*Plats préparés à base de produits bio

Repas réalisés par le prestataire SHCB.

Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants ne peut pas être garantie car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.