

MENUS Restauration scolaire

École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47 Du 18 au 22 novembre 2024	Betterave cuite vinaigrette Sauce bolognaise Haché de saumon milanaise Macaronis BIO Emmental à la coupe Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté de poulet à la crème Omelette à la provençale Printanière de légumes aux carottes BIO Fromage blanc Cocktails de fruits au sirop	Coeur de laitue Jambon blanc* Boulettes végétariennes tomate mozzarella Purée de pomme de terre Petit suisse aux fruits Fruit BIO	Salade de perles aux 3 couleurs Pépites colin 3 céréales Cordon bleu de volaille Epinards béchamel Croqlait BIO Mousse au chocolat
Semaine 48 Du 25 au 29 novembre 2024	Brocolis sauce aioli Steak haché sauce andalouse Emincé végétal BIO sauce crème curry Ebly au beurre Petit suisse nature Fruit	Salade d'endives à la parmentière Tarte au fromage Quiche lorraine* Petit pois Vache qui rit BIO Crème dessert vanille	Poireau cuit à la vinaigrette Longe de porc* au jus Nugget's de blé Chou-fleur mozzarella Edam à la coupe Fruit BIO	Salade verte Quenelle de brochet sauce Nantua Riz Yaourt nature fermier Désiris Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

*Plats proposés en alternative à la viande

**Plats préparés à base de produits bio

Repas réalisés par le prestataire RPC.

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.