

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 02 » Du 6 janvier au 10 janvier 2025</b>	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa Lasagne à la bolognaise Cappelletti ricotta Saint Nectaire à la coupe AOP Fruit	Salade verte Poissonnette Petits pois BIO Petit suisse nature Galette des rois	Céleris rémoulade Gnocchi nature sauce aurore Fromage blanc Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Quenelle de brochet sauce nantua Epinards béchamel Tomme grise à la coupe Fruit BIO
<b>Semaine « N° 03 » Du 13 au 17 janvier 2025</b>	Soupe du potager Nugget's de blé Lentilles BIO au jus Velouté fruit Fruit	Taboulé à base de semoule BIO Rosbeef au jus Roulé au fromage Chou-fleur en gratin Pont l'évêque AOP à la coupe Mousse au chocolat	Salade coleslaw Paëlla au poulet et fruits de mer Paëlla végétarienne Riz jaune Petit nova aromatisé Fruit BIO	Choux rouge maïs Beaufilet de colin sauce aioli Jardinière de légumes Chanteneige Gâteau maison au caramel (œufs 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.