

MENUS Restauration scolaire

École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine « N° 04 » Du 20 au 24 janvier 2025	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette Emincé de dinde tomate et basilic Blanquette de poisson MSC Blé au beurre Brie à la coupe Nappé au caramel	Oeuf dur mayonnaise Nem aux légumes Carottes BIO Fromage blanc Cocktails de fruits au sirop	Salade multifeuille Hachis parmentier Brandade de légumes aux pois chiches Coulommiers à la coupe Fruit BIO	Mixte de crudités Poisson meunière Haricots verts en persillade Yaourt nature fermier Désiris Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)
Semaine « N° 05 » Du 27 au 31 janvier 2025	Macédoine de légumes Falafels sauce orientale Semoule Buchette mélange à la coupe Fruit BIO	Salade de pomme de terre Croque monsieur Tarte au fromage Salsifis au coulis de tomate Kiri Compote de pommes BIO maison à la vanille	Velouté de potiron Boulettes de bœuf Stroganoff Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Coquillettes Emmental à la coupe Fruit	Carottes rapées Haché de cabillaud à la catalane Gratin breton Yaourt BIO au sucre de canne Crêpe sucrée

*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.