

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 06 »</b> <b>Du 03/02/2025 au</b> <b>07/02/2025</b>	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique Steak haché sauce provençale Boulettes végétariennes tomate mozzarella Purée de pomme de terre Tomme blanche à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de riz BIO Beaufilet de colin au beurre blanc Petit pois Petit suisse aux fruits Salade de fruits crus et cuits	Salade verte Crozets à la courge Rondelé nature Pomme BIO	Salade d'endives à la parmentière Cordon bleu de volaille Pépites colin 3 céréales Epinards béchamel Frulos Moelleux pomme/cannelle aux œufs BIO
<b>Semaine « N° 07 »</b> <b>Du 10/02/2025 au</b> <b>14/02/2025</b>	Pomelos Blanquette de volaille Chili sin carne Riz Gouda à la coupe Kiwi BIO	Oeuf dur mayonnaise Crêpe au fromage Carottes Fromage blanc Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)	Soupe de légumes Sauce bolognaise Boulettes végétales BIO sauce ketchup Macaronis Saint-môret Orange	Salade de blé BIO Rôti de porc au jus Haché de saumon à l'aneth Gratin de brocolis Camembert à la coupe Liégeois vanille caramel

\*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.