

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 11 » Du 10 mars au 14 mars 2025</b>	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique Raviolis BIO aux légumes du soleil Petit suisse aux fruits Fruit	Salade verte Quiche lorraine Roulé au fromage Petits pois BIO Camembert à la coupe Bugnes	Céleris rémoulade Emincé de dinde basquaise Quenelle nature sauce Aurore Riz Fromage blanc Compote de pommes BIO maison	Salade de pomme de terre persillée Nugget's de poisson Chou fleur à la mimolette Croq'lait BIO Mousse au chocolat
<b>Semaine « N° 12 » Du 17 Mars au 21 Mars 2025</b>	Potage cultivateur Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO Coquillettes Brie à la coupe Fruit	Crêpe au fromage Jambon grillé Filet de hoki MSC au beurre blanc Printanière de légumes Vache qui rit BIO Cocktails de fruits au sirop	Coeur de laitue Tartiflette Gratin Savoyard Petit suisse nature Fruit BIO	Salade de riz Poisson pané Epinards béchamel Saint Nectaire à la coupe AOP Crème vanille maison à base de lait 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.