

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 13 »</b> <b>Du 24 mars au 28 mars 2025</b>	Taboulé à base de semoule BIO Acras de morue Jardinière de légumes Petit nova aromatisé Fruit	Salade coleslaw Chipolatas Tarte au fromage Lentilles BIO LOCAL Coulommiers à la coupe Nappé au caramel	Salade bretonne Blanquette de volaille Emincé végétal BIO sauce crème paprika Riz Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Fruit	Salade d'endives à la parmentière Tranche de colin façon fish & chips Haricot vert à l'anglaise Emmental à la coupe Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO
<b>Semaine « N° 14 »</b> <b>Du 31 Mars au 04 avril 2025</b>	Oeuf dur mayonnaise Rosbeef marengo Pané blé emmental et épinards Carottes Fromage blanc Fruit BIO	Salade Chinoise Haché de cabillaud à la catalane Pommes noisettes Tomme blanche à la coupe Liégeois vanille	Salade multifeuille Sauce carbonara Boulettes végétales BIO sauce tomate Macaronis Saint-môret Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges	Salade fraîcheur Nem aux légumes Chou-fleur en gratin Petit suisse nature Génoise aux myrtilles (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.