

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 11</b> <b>Du 9 au 13 mars</b> <b>2020</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade verte bio et maïs Quenelles sauce tomate Riz Fromage blanc Compote de pommes	Salade de torti tricolores Rôti de dinde au jus Pavé de hoki sauce rougail Carottes fraîches Yaourt aromatisé Cake noix de coco (maison)	Salade de tomates vinaigrette Sauté de porc Filet de colin pané Petits pois Fromage portion Liégeois chocolat	Friand au fromage Filet de poisson blanc (frais) sauce crème Coquillettes Yaourt nature bio Fruit
<b>Semaine 12</b> <b>Du 16 au 20 mars</b> <b>2020</b>	Salade verte bio et Gruyère Jambon braisé Beignets de calamars Purée de pommes de terre Fromage (camembert) Fruit	Crêpe au fromage Poulet à l'américaine Filet de lieu sauce curry Epinards à la crème Yaourt aromatisé Smoothie vanille (maison)	<b>Menu belge</b> Salade verte Rôti de bœuf à la flamande Waterzooi de poisson Riz pilaf aux 4 épices et spéculoos Fromage frais Gaufre	<b>Menu végétarien</b> Carottes râpées bio Omelette à l'emmental Macaronis Fromage portion Compote de pommes bananes

\*Plats proposés en alternative à la viande      \*\*Plats préparés à base de produits bio

Repas réalisés par l'équipe de cuisine de Notre-Dame de Bellegarde (prestataire Elior).

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.