

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 37</b> <b>Du 13 au 17</b> <b>septembre 2021</b>	<p>Betteraves Bio en salade</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Galette sarrasin lentilles poireaux</p> <p>Purée de 3 légumes</p> <p>Bûche du Pilat de Pélussin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Dos de colin sauce citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Repas végétarien :</b></p> <p>Céleri Bio vinaigrette</p> <p>Omelette nature</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fraidou</p> <p>Gâteau du chef au yaourt</p>
<b>Semaine 38</b> <b>Du 20 au 24</b> <b>septembre 2021</b>	<p><b>Repas végétarien :</b></p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Chili sans viande (Riz pour chili)</p> <p>Bûchette mélange</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade verte Bio vinaigrette</p> <p>Filet de poulet façon Gaston Gérard</p> <p>Aiguillette blé et emmental</p> <p>Ecrasé de pommes de terre fraîches</p> <p>Faisselle</p> <p>Compote de pommes cassis</p>	<p>Salade de boulghour Bio</p> <p>Filet de poisson sauce oseille</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>

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

Repas réalisés par le prestataire SHCB.

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.