

MENUS Restauration scolaire

École Benoît Bony

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|---|
| Semaine 3 Du 17 au 21 Janvier 2022 | Salade de riz Filet de colin sauce curry Haricots verts Bio persillés Yaourt nature Fruit | Chou rouge Bio vinaigrette Steak haché sauce forestière Cubes de colin sauce forestière Tortis Tomme Grise Flan vanille nappé caramel | Menu raclette : Salade verte Assortiment de charcuterie Filet de colin sauce crème Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes Bio | Menu végétarien : Céleri râpé Bio rémoulade Quenelles locales sauce tomate Purée de courge P'tit cotentin ail et fines herbes Gâteau du chef aux pépites de chocolat |
| Semaine 4 Du 24 au 28 Janvier 2022 | Carottes râpées Sauté de bœuf sauce tomate Filet de colin sauce tomate Semoule Vache qui rit Bio Compote pommes coings | Velouté de légumes Lasagnes au saumon Bûche du Pilat de Pélussin Fruit Bio | Menu dans nos montagnes : Salade verte Croziflette Paupiette de poisson sauce crème Gratin de crozets au fromage à tartiflette Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef aux myrtilles | Menu végétarien : Salade de boulghour Bio Roulé au fromage Panais frais et pommes de terre en gratin Yaourt Bio à la vanille Fruit |

*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.