

# MENUS Restauration scolaire

## École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 14</b> <b>Du 01 au 05 avril</b> <b>2024</b>		Betteraves BIO en salade Rigolo au fromage Petits pois au jus Pavé frais Crème dessert	Salade bio Lasagnes bolognaises Lasagnes ricotta épinards Camembert Cocktail de fruits sans sucre	Salade de perles Alpina Savoie Poisson pané Navets frais et pommes de terre Béchamel Petit suisse aromatisé Ananas frais
<b>Semaine 15</b> <b>Du 08 au 12 avril</b> <b>2024</b>	Salade de pommes de terre Quenelles BIO Sauce Blanche Epinards hachés BIO Edam Fruit de saison	Salade iceberg Filet de poisson en aioli et ses légumes en aioli Fromage blanc nature Muffin au chocolat	Cèleri râpé frais Bio rémoulade Blanquette de volaille Omelette nature Haricots verts persillées Yaourt aromatisé Gâteau du chef framboise et spéculos	Velouté de légumes du chef Penne à la carbonara Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé Carré du Trièves Bio Compote de pommes bananes

\*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.