

MENUS Restauration scolaire

École Benoît Bony

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine « N° 23 » Du 2 juin au 6 juin 2025	Macédoine de légumes Haché saumon sauce tomate et basilic Torsades Petit suisse aromatisé Pomme BIO	Salade des rizières Jambon grillé Crêpe au fromage Carottes BIO Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	Salade verte BIO Hachis parmentier Brandade provençale/pois chiches Saint Nectaire à la coupe AOP Nectarine	Courgettes râpées Quenelle nature à la forestière Epinards béchamel Fromage blanc Gâteau à la noix de coco à base d'œufs BIO
Semaine « N° 24 » Du 9 juin au 13 juin 2025	Férié	Betterave cuite vinaigrette Aiguillettes de poulet à la bressane Tomate farcie veggie sauce tomate Riz Rondelé nature Compote de pommes BIO maison à la vanille	Melon Nem aux légumes Polenta crémeuse à base de lait BIO Pont l'évêque AOP à la coupe Liégeois vanille caramel	Salade fraîcheur Poissonnette Haricot vert persillé base de haricot BIO Yaourt fermier local Banana Dream Cake maison

*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.