



Menus de la restauration scolaire

Du 21 au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	X	Flamiche *	Cubes de concombre à la crème de paprika*	Radis à la croque au sel	Quartier de pamplemousse
Plat	X	Dos de colin en sauce*	Filet de dinde à l'estragon vf*	Couscous végétarien* (Légumes frais)	Boudin noir vf
Légumes	X	Riz basmati*	Haricots beurre	Semouyle de blé et fruits secs	Purée de pommes de terre*
Laitage	X	Yaourt Les prairies de la Gartempe	X	Brie	Yaourt aux fruits Les Prairies de la Gartempe
Dessert	X	Banane	Gâteau chocolat et courgette*	Fraises au sucre	Cocktail de fruit
Goûter	X	Brioche, barre de chocolat et lait	X	Tarte aux pommes	Pain au lait, confiture et lait

Nous proposons de la salade tous les jours aux enfants.

*Plats maisons élaborés par les chefs de cuisine.

Vf. (vbf) viandes d'origines françaises.

UE. Viandes d'origines européennes.

Msc : issu pêche durable

Le pain que nous servons aux enfants est fabriqué avec des Céréales du Poitou-Charentes.

Bio issu de l'agriculture biologique



En fonction des effectifs, livraisons et impondérables d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés

Saint-Benoît



une ville-jardin extraordinaire!