



Menus de la restauration scolaire

Du 27 au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé *	Betteraves cuites en vinaigrette*	Radis à la croque sel	Carottes râpées*	Celeri rémoulade*
Plat	Blanquette de poisson*	Lasagnes de bœufs * vf	Escalope de poulet * vf	Mijoté d'agneau * vf	Chakchouka, œufs bio* vf
Légumes	Carottes vichy *	Béchamel, emmental	Haricots blancs	Légumes à tajine	Poivrons, tomates, oignons* emmental
Laitage	Fromage blanc sucré	x	Chèvre	Yaourt nature sucré	x
Dessert	Ananas	Pomme bio	Crumble au pêches	Biscuit	Mousse chocolat
Goûter	Club sandwich	Compote et biscuit	x	Fromage blanc et marbré	Glace, biscuit

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!