



Menus de la restauration scolaire

Du 29 avril au 03 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz aux crevettes*	Tomates au fromage et surimi*		Tartine beurrée et radis à la croque au sel	Flan de carottes* à la crème de basilic
Plat	Curry d'orge perlé*	Dos de colin en sauce*		Cœur Boumian vf*	Escalope de poulet viennoise Ue*
Légumes	Courgettes	Lentilles et céréales*		Pommes de terre vapeurs*	Haricots verts en persillade*
Laitage	Cantal	X		Edam	Yaourt nature sucré
Dessert	Gâteau basque	Cocktail de fruits		Compote de fruits	Tarte tatin
Goûter	Tartine de Cantadou et boisson.	Fromage blanc sucré et biscuits		Crème dessert chocolat et pain au lait	Brioche barre de chocolat et banane

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!