



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 04 Mars

Œuf bio gratiné à la dijonnaise **B**

Epinards bio **B**

Blé bio **BA**

Mousse bio au chocolat **B**

Palet Breton maison **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Mardi 05 Mars

Salade de betteraves bio **B**

Pennes semi complètes bio et carbonara **BA**

Fromage blanc bio **B**

Fruit bio

Petit pain maison **BA**

Jeudi 07 Mars

Sauté de bœuf Charolais aux carottes bio **BA**

Polenta bio au parmesan AOP **B**

Ossau Iraty AOP **B**

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 08 Mars

Crudité bio **BA**

Curry de haricots rouges bio **BA**

Riz bio **BA**

Fromage ail et fines herbes **B**

Compote bio maison

Pain de Chaponost **BA**

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants : **A** = Crustacés/Mollusques/Poissons.

B = Lactose/Œuf/Gluten/Moutarde/Cèleri/Sésame/Soja/Lupin/Fruits à coques/Arachide/Sulfites et anhydride sulfureux.

2) Les menus sans viande proposés sont susceptibles de contenir les allergènes code **A** et **B**.

Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).

