



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 11 Mars

- Crudité bio ^{BA}
- Lasagne végétale bio ^{BA}
- Yaourt nature fermier ^B
- Fruit bio au sirop
- Petit pain maison ^{BA}

Mardi 12 Mars



- Coquillettes blé pois chiches et coulis de tomate bio ^B
- Emmental râpé ^B
- Fruit bio
- Muffin maison ^{BA}
- Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 14 Mars

- Taboulé maison bio ^B
- Omelette bio ^B
- Gratin de poireaux bio ^B
- Fromage frais bio aux fruits ^B
- Banane bio du commerce équitable
- Pain de Chaponost ^{BA}



Vendredi 15 Mars

- Filet de poisson frais sauce coco citron ^{BA}
- Haricots verts bio persillés ^B
- Boullgour bio ^{BA}
- Comté AOP ^B
- Fruit bio
- 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).

