



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 12 Février

- Crudité bio ^{BA}
- Dahl de lentilles bio ^{BA}
- Boulgour bio ^{BA}
- Edam bio ^B
- Brownie maison ^{BA}
- Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 13 Février

- Salade de pommes de terre bio ^{BA}
- Saucisse de poulet bio (France) ^{BA}
- Gratin de choux fleurs bio ^B
- Fromage frais ail et fines herbes ^B
- Fruit bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 15 Février

- Salade de betteraves bio ^{BA}
- Filet de poisson frais du moment (pêche durable) et sauce tomate bio ^{BA}
- Riz bio créole ^B
- Yaourt nature fermier ^B
- Fruit bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 16 Février

- Quenelle bio sauce crustacés ^{BA}
- Haricots beurre (CE2) persillés ^B
- Fromage blanc bio ^B
- Bugne maison ^{BA}
- clémentines 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).

