

**Semaine des
langues
école les deux
chênes**



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 18 Mars

Semoule bio et petits légumes façon couscous ^{BA}



Afrique du nord

Haut de cuisse de poulet (Label rouge France)

Tomme givrée de Haute Loire bio ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 19 Mars

Salade verte et œuf bio ^B

Pizza Margherita bio ^{BA}



Italie

Fromage blanc bio ^B

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 21 Mars

Salade de chou blanc bio ^{BA}

Sauté de porc (bio France) caramel et sésame ^{BA}



Asie

Blé bio créole ^{BA}

Yaourt nature fermier ^B

Compote bio maison

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 22 Mars

Ragoût de pois chiches bio ^{BA}

Riz bio ^{BA}

Fromage à pâte fondue bio ^B

Fruit bio

Cookie maison ^{BA}



Etats Unis

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).

