



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 25 Mars

Salade de cœur de blé bio <sup>B</sup>

Œuf bio <sup>B</sup>

Epinards bio à la crème <sup>B</sup>

Edam bio <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 26 Mars

Spaghettis semi complets bio <sup>BA</sup>

Gratinée de colin (Pêche durable) aux petits légumes <sup>CE2 BA</sup>

Yaourt nature bio <sup>B</sup>

Gâteau de Savoie maison <sup>B</sup>  
<sup>A</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Jeudi 28 Mars

Dahl de lentilles bio <sup>BA</sup>

Blé bio créole <sup>BA</sup>

Gruyère AOP <sup>B</sup>

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 29 Mars

Salade verte bio <sup>BA</sup>

Hachi Parmentier maison au bœuf bio (France) <sup>BA</sup>

Ile Flottante et cigarette russe <sup>BA</sup>

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

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).

