



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 05 Février



Salade verte bio et feta
AOP ^{BA}

Jambon blanc label rouge
(France)

Purée maison aux
pommes de terre bio ^{BA}

Fruit bio au sirop

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 06 Février

Salade de riz bio ^{BA}

Œuf bio sauce Aurore ^B

Haricots verts bio ^B

Vercorais bio ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 08 Février

Cèleri bio rémoulade ^B



Coquillettes blé et pois
chiches à la sauce tomate
bio ^{BA}

Emmental râpé ^B

Biscuit beurre maison ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 09 Février

Sauté de bœuf
« Charolais » aux carottes
bio ^{BA}

Blé bio créole ^{BA}

Fromage blanc bio ^{BA}

Kiwi jaune

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).

