



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).

