



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 29 Janvier



Crudité bio <sup>B</sup>

Ragoût de pois chiches et patates douces bio <sup>BA</sup>

Semoule bio <sup>BA</sup>

Crème dessert bio à la vanille <sup>B</sup>

Boudoir bio à l'épeautre <sup>B</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 30 Janvier

Emincé de dinde label rouge (France) sauce curry et citron vert <sup>BA</sup>

Riz et petits pois bio <sup>BA</sup>

Fromage frais bio aux fruits <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 01 Février



Velouté de légumes bio <sup>B</sup>

Omelette bio <sup>B</sup>

Gratin de coquillettes bio <sup>BA</sup>

Fromage bio à pâte fondue <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Vendredi 02 Février

Salade de pépinettes bio <sup>BA</sup>

Dos de colin pané (pêche durable) <sup>BA</sup>



Légumes bio <sup>B</sup>

Fleur des Monts Altermonts bio <sup>B</sup>

Crêpe bio <sup>B</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).

