



Sous réserve de modification. Année 2019

# RESTAURANTS SCOLAIRES



## LUNDI 02 DECEMBRE

Salade de riz bio <sup>B</sup>

Nuggets de filet de poulet

<sup>B A</sup>

Salsifis persillés <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain <sup>B A</sup>

## MARDI 03 DECEMBRE

Salade d'endives aux noix  
et gouda <sup>B</sup>

Sauté de bœuf aux olives <sup>B</sup>  
<sup>A</sup>

(viande bovine Française)

Macaronis bio <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit au sirop <sup>B</sup>

Pain <sup>B A</sup>

## JEUDI 05 DECEMBRE

Salade de perles <sup>B</sup>

Omelette <sup>B</sup>

Carottes bio à la crème <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Pomme de Chaponost

Pain <sup>B A</sup>

## VENDREDI 06 DECEMBRE

### MENU LYONNAIS

Salade verte bio Lyonnaise  
<sup>B A</sup>

Quenelle de brochet  
sauce crustacés <sup>B A</sup>

Riz pilaf aux champignons  
<sup>B A</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Le gâteau des Gones <sup>B A</sup>  
(pommes pralines)

Pain <sup>B A</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**.