



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 06 JANVIER

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

Filet de colin pané <sup>BA</sup>

Haricots verts bio persillés  
<sup>B</sup>

Laitage au choix <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain <sup>BA</sup>

## MARDI 07 JANVIER

Salade verte et vinaigrette  
maison <sup>BA</sup>

Steak haché sauce tomate  
<sup>BA</sup>

(viande bovine Française)

Coquillettes semi  
complètes bio <sup>B</sup>

Laitage au choix <sup>B</sup>

Compote bio <sup>B</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## JEUDI 09 JANVIER

Salade de blé maison <sup>B</sup>

Sauté de dinde aux  
carottes bio <sup>BA</sup>

Laitage au choix <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## VENDREDI 10 JANVIER

Kiwi bio

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

Semoule <sup>B</sup>

Liégeois chocolat <sup>BA</sup>

Biscuit maison <sup>BA</sup>

Pain <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**.

