



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 09 MARS

Riz Niçois au thon <sup>B A</sup>

Omelette nature <sup>B</sup>

Haricots beurre à la  
tomate <sup>B</sup>

Yaourt bio <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain <sup>B A</sup>

## MARDI 10 MARS

Salade verte (circuits  
courts) et vinaigrette  
maison <sup>B</sup>

Gratinée de la mer <sup>B A</sup>

Torsades bio <sup>B</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Compote maison aux  
pommes de Chaponost <sup>B</sup>

Pain <sup>B A</sup>

## JEUDI 12 MARS

Sauté de bœuf (viande  
bovine Française) aux  
carottes bio <sup>B A</sup>

Boulgour bio <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain maison <sup>B A</sup>

## VENDREDI 13 MARS

Kiwi bio

Nuggets de filet de poulet  
<sup>B A</sup>

Chou fleur bio persillé <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Gâteau chocolat maison <sup>B A</sup>

Pain (boulangerie  
Chaponost) <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**.

