



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 10 FEVRIER

Salade verte bio et vinaigrette maison <sup>B</sup>

Croque Monsieur Party <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Compote bio <sup>B</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## MARDI 11 FEVRIER

Kiwi bio

Blanquette de veau (Viande bovine Française) <sup>BA</sup>

Blé pilaf <sup>BA</sup>

Crème dessert bio <sup>B</sup>

Biscuit maison <sup>BA</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## JEUDI 13 FEVRIER

Salade de choux rouge bio <sup>B</sup>

Emincé de dinde au lait de coco <sup>BA</sup>

Pommes de terre grenaille <sup>BA</sup>

Yaourt nature bio <sup>B</sup>

Gâteau Basque <sup>BA</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## VENDREDI 14 FEVRIER

Salade de tortis couleurs <sup>B</sup>

Œuf bio gratiné <sup>B</sup>

Epinards bio à l'ail et croûtons <sup>BA</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

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**.

