



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 16 MARS

Salade de betteraves  
(circuits courts) <sup>B</sup>

Dos d'églefin sauce  
Normande <sup>BA</sup>

Pommes de terre vapeur  
(circuits courts) <sup>B</sup>

Yaourt bio/Fromage bio <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain <sup>BA</sup>

## MARDI 17 MARS

Radis (circuits courts) et  
beurre <sup>B</sup>

Hachi Parmentier  
(viande bovine Française) <sup>B</sup>  
<sup>A</sup>

Flan aux œufs « maison » <sup>B</sup>

Biscuit maison <sup>BA</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## JEUDI 19 MARS

Haricots rouges bio  
braisés à la provençale <sup>BA</sup>

Riz bio créole <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Tarte maison aux pommes  
de Chaponost <sup>BA</sup>

Pain maison <sup>BA</sup>

## VENDREDI 20 MARS

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

Rôti de carré de porc  
sauce Charcutière <sup>BA</sup>

Salsifis persillés <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
Equitable

Pain (boulangerie  
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**.

