



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 17 FEVRIER

Tajine aux pois chiches <sup>BA</sup>

Semoule bio <sup>B</sup>

Petit Suisse bio végétal <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain <sup>BA</sup>

## MARDI 18 FEVRIER

Salade de coquillettes <sup>B</sup>

Haut de cuisse de poulet  
« Label rouge » rôti <sup>B</sup>

Gratin de brocolis bio <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain <sup>BA</sup>

## JEUDI 20 FEVRIER

Endives bio au jambon  
« maison » <sup>BA</sup>

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

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain <sup>BA</sup>

## VENDREDI 21 FEVRIER

Clémentine

Aiguillette Fish and chips  
de cabillaud <sup>BA</sup>

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

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Bugnes « maison » <sup>BA</sup>

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**.

