



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 20 JANVIER

Carottes râpées <sup>B</sup>

Goulash de bœuf  
(viande bovine française) <sup>BA</sup>

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

Laitages au choix <sup>B</sup>

Fruit au sirop <sup>B</sup>

Pain <sup>BA</sup>

## MARDI 21 JANVIER

Salami et cornichon <sup>BA</sup>

Paëlla de la mer <sup>BA</sup>

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

Banane bio du commerce  
équitable

Pain <sup>BA</sup>

## JEUDI 23 JANVIER

Bolognaise végétale bio <sup>B</sup>

Spaghettis bio Parmigiano  
Reggiano râpé (AOP) <sup>B</sup>

Yaourt nature <sup>B</sup>

Fruit de Chaponost

Pain <sup>BA</sup>

## VENDREDI 24 JANVIER

Taboulé maison à la  
semoule bio <sup>B</sup>

Escalope de dinde panée <sup>BA</sup>

Gratin de courges <sup>B</sup>

Ile flottante <sup>B</sup>

Biscuit du moment <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**.

