

**Scolaire**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre + thon <b>I</b> <b>K</b> <b>C</b>	salade de chou <b>K</b> <b>I</b>	potage poireau pommes de terre <b>H</b>	betteraves rouges et pommes <b>I</b> <b>K</b>	carottes et œufs durs <b>I</b> <b>K</b> <b>B</b>
Plat 1		Lasagne Saumon <b>C</b> <b>M</b> <b>F</b>	steack de veau	hachis bœuf	
Plat 2	nems légumes <b>B</b>		filet de cabillaud <b>C</b>	hachis végé	filet de lieu beurre blanc <b>C</b>
Garniture	penne/pois chiche		chou-fleur gratiné <b>F</b>	purée de pommes de terre	haricots verts
Fromage	Petit suisse aux fruits <b>F</b>		fromage blanc <b>F</b>	kiri <b>F</b>	
Dessert	fruit	fruit	fruit	flan chocolat au lait <b>F</b> <b>B</b>	compote

Allergènes	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>L</b>	<b>K</b>	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>N</b>
	Céréales contenant du gluten ( chapelure, pain, farine, panure ... )	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

*En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.*

**Scolaire**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade de chou rouge <b>I</b> <b>K</b>	Taboulé <b>K</b> <b>I</b>	Salade verte et fromage <b>K</b> <b>F</b> <b>I</b>	Betteraves rouges <b>K</b>	Navette fromage <b>I</b> <b>K</b> <b>F</b> <b>B</b>
<b>Plat 1</b>		<b>H</b>	émincé de porc aux pruneaux <b>H</b>	bœuf bolo	suprême de pintade <b>H</b>
<b>Plat 2</b>	samosas légumes <b>B</b>	Poisson meunière <b>C</b> <b>A</b>	filet de lieu meunière <b>C</b> <b>K</b>	bolo végétale	dos de loup jus acidulé <b>C</b> <b>K</b>
<b>Garniture</b>	riz et lentilles	ratatouille <b>A</b>	semoule et carottes	penne et fromage <b>F</b>	pommes noisette
<b>Fromage</b>	petit suisse <b>F</b>	vache qui rit <b>F</b>	samos <b>F</b>	emmental <b>F</b>	Fromage blanc bio <b>F</b>
<b>Dessert</b>	fruit	fruit	fruit	mousse de fruits <b>F</b> <b>B</b>	Pana cotta, coulis de fruits rouges <b>B</b> <b>F</b>

Allergènes	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>J</b>	<b>K</b>	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>N</b>
	Céréales contenant du gluten ( chapelure, pain, farine, panure...)	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

*En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.*