

**Scolaire**

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI THEME HIVER		VENDREDI	
<b>Entrée</b>	fenouil, pomme, aneth	I K	pomme de terre salade pois chiche	K I			endive au noix	I G K	Chou rouge mais poire	I K
<b>Plat 1</b>			émince de bœuf sauce brune	H			Croziflette lardons	F		
<b>ou</b>			<b>ou</b>				<b>ou</b>		<b>ou</b>	
<b>Plat 2</b>	Risotto champignon œufs brouillés	B H	Poisson meunière	C			Croziflette	F	Bolognaise lentilles	H
<b>Garniture</b>			Carottes - quinoa						Coquillettes	
<b>Fromage</b>	Edam	F	comté	F						
<b>Dessert</b>	poire cuite/chocolat	F	Kiwi				Compote multifruit		Fromage blanc	F

Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	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 THEME	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Carottes orange <span>I</span> <span>K</span>	Betterave rouge <span>K</span> <span>I</span>		Endives noix bleu <span>I</span> <span>G</span> <span>K</span>	Muesclin de salade + croustons <span>I</span> <span>K</span>
<b>Plat 1</b>	saumon rôti <span>C</span>	Quenelle nature <span>B</span> <span>H</span>		Moussaka de boulgour et pois chiche <span>A</span> <span>F</span>	Hoki meunière <span>C</span>
<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	<b>ou</b>
<b>Plat 2</b>	Emincé de bœuf au paprika <span>H</span>				
<b>Garniture</b>	Purée de butternut <span>F</span>	Champignon a la crème <span>F</span>			Gratin de brocolis et pommes de terre <span>F</span>
<b>Fromage</b>		Yaourt <span>F</span>		Chavroux <span>F</span>	
<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits		fruit cru	Crème caramel <span>F</span>

Allergènes	<span>A</span>	<span>B</span>	<span>C</span>	<span>D</span>	<span>E</span>	<span>F</span>	<span>G</span>	<span>H</span>	<span>I</span>	<span>J</span>	<span>K</span>	<span>L</span>	<span>M</span>	<span>N</span>
	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.*