



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 01 Juillet

Ragoût de haricots blancs  
bio <sup>BA</sup>

Boulgour bio <sup>BA</sup>

Yaourt bio aux fruits

<sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
équitable

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 02 Juillet

Taboulé bio maison <sup>B</sup>

Pané de colin (Pêche  
durable) <sup>BA</sup>

Légume bio <sup>B</sup>

Buche de chèvre bio <sup>B</sup>

Fruit bio au sirop

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 04 Juillet

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

Merguez d'agneau bio  
(Origine France) <sup>B</sup>

Garniture Basquaise <sup>B</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Pastèque

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 05 Juillet

Club sandwich thon  
crudité <sup>BA</sup>

Chips <sup>BA</sup>

Compote bio <sup>B</sup>

Biscuit bio <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**.

Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).