



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 01 Juillet

Ragoût de haricots blancs
bio ^{BA}

Boulgour bio ^{BA}

Yaourt bio aux fruits

^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 02 Juillet

Taboulé bio maison ^B

Pané de colin (Pêche
durable) ^{BA}

Légume bio ^B

Buche de chèvre bio ^B

Fruit bio au sirop

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 04 Juillet

Pennes semi complètes bio
^{BA}

Merguez d'agneau bio
(Origine France) ^B

Garniture Basquaise ^B

Fromage blanc bio ^B

Pastèque

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 05 Juillet

Club sandwich thon
crudité ^{BA}

Chips ^{BA}

Compote bio ^B

Biscuit bio ^{BA}



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).