



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 10 Juin

- Salade de betteraves bio <sup>B</sup>
- Emincé de porc bio (Origine France) sauce satay <sup>BA</sup>
- Riz bio créole <sup>BA</sup>
- Petit fromage frais bio aux fruits <sup>B</sup>
- Fruit bio
- Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 11 Juin



- Torsades blé et pois chiches au coulis de tomate bio <sup>BA</sup>
- Emmental râpé <sup>B</sup>
- Fromage blanc bio <sup>B</sup>
- Banane bio du commerce équitable
- Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 13 Juin

- Crudité bio <sup>B</sup>
- Lasagne bolognaise (Boeuf bio origine France) <sup>BA</sup>
- Altermonts - Fleur des Monts bio <sup>B</sup>
- Amaretti maison <sup>BA</sup>
- Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Vendredi 14 Juin

- Œuf bio gratiné <sup>B</sup>
- Légume bio <sup>B</sup>
- Blé bio créole <sup>BA</sup>
- Fromage bio à pâte fondue <sup>B</sup>
- Melon
- 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**.  
 Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).

