



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 17 Juin

Dahl de lentilles bio ^{BA}
Semoule complète bio ^{BA}
Liégeois bio au chocolat ^B
Pastèque
Petit pain maison ^{BA}

Mardi 18 Juin

Salade de pépinettes bio ^B
^A
Blanquette de veau bio
(Origine France) ^{BA}
Carottes bio persillés ^B
Fourme de Montbrison
AOP ^B
Fruit bio
Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 20 Juin

Crudité bio
Pennes semi complètes bio
à la Mexicaine ^{BA}
Yaourt nature fermier ^B
Brownie maison ^{BA}
Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 21 Juin

Poisson frais du moment
(Pêche durable) sauce
dugléré ^{BA}
Petit épeautre bio ^{BA}
Haricots beurre persillés ^B
L'aimontal bio ^B
Melon
Petit pain maison ^{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).

