



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 17 Juin

Dahl de lentilles bio <sup>BA</sup>  
Semoule complète bio <sup>BA</sup>  
Liégeois bio au chocolat <sup>B</sup>  
Pastèque  
Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 18 Juin

Salade de pépinettes bio <sup>B</sup>  
<sup>A</sup>  
Blanquette de veau bio  
(Origine France) <sup>BA</sup>  
Carottes bio persillés <sup>B</sup>  
Fourme de Montbrison  
AOP <sup>B</sup>  
Fruit bio  
Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 20 Juin

Crudité bio  
Pennes semi complètes bio  
à la Mexicaine <sup>BA</sup>  
Yaourt nature fermier <sup>B</sup>  
Brownie maison <sup>BA</sup>  
Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 21 Juin

Poisson frais du moment  
(Pêche durable) sauce  
dugléré <sup>BA</sup>  
Petit épeautre bio <sup>BA</sup>  
Haricots beurre persillés <sup>B</sup>  
L'aimontal bio <sup>B</sup>  
Melon  
Petit pain maison <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).

