



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 20 Mai

FERIE

## Mardi 21 Mai

Carottes bio râpées <sup>B</sup>  
Jambon cuit Label rouge  
Gratin de coquillettes  
semi complètes bio <sup>BA</sup>  
Fromage blanc bio <sup>B</sup>  
Compote bio  
Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 23 Mai

Curry de pois chiches bio <sup>BA</sup>  
Riz basmati bio <sup>BA</sup>  
Mousse bio au chocolat <sup>B</sup>  
Biscuit maison <sup>BA</sup>  
Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 24 Mai

Poisson frais du moment  
(Pêche durable) sauce  
Dugléré <sup>BA</sup>  
Haricots verts bio persillés  
<sup>B</sup>  
Boullgur bio créole <sup>BA</sup>  
Emmental grand cru IGP <sup>B</sup>  
Banane bio du commerce  
équitable  
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).

