



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 20 Mai

FERIE

Mardi 21 Mai

- Carottes bio râpées ^B
- Jambon cuit Label rouge
- Gratin de coquillettes semi complètes bio ^{BA}
- Fromage blanc bio ^B
- Compote bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 23 Mai

- Curry de pois chiches bio ^{BA}
- Riz basmati bio ^{BA}
- Mousse bio au chocolat ^B
- Biscuit maison ^{BA}
- Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 24 Mai

- Poisson frais du moment (Pêche durable) sauce Dugléré ^{BA}
- Haricots verts bio persillés ^B
- Boullgur bio créole ^{BA}
- Emmental grand cru IGP ^B
- Banane bio du commerce équitable
- 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).

