



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 27 Mai

- Œuf bio sauce Aurore <sup>B</sup>
- Légume bio du moment <sup>B</sup>
- Blé bio créole <sup>BA</sup>
- Flan bio nappé caramel <sup>B</sup>
- Fruit bio
- Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 28 Mai

- Salade de haricots beurre  
(CE2) <sup>B</sup>
- Saucisse de volaille bio <sup>BA</sup>
- Purée maison bio <sup>B</sup>
- Trifle de fromage blanc  
bio et fraises bio <sup>B</sup>
- Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Jeudi 30 Mai

- Bolognaise végétale bio <sup>BA</sup>
- Spirales semi complètes bio  
<sup>BA</sup>
- Tomme givrée bio de Haute  
Loire <sup>B</sup>
- Fruit bio
- Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 31 Mai

- Salade verte bio <sup>B</sup>
- Quenelle bio nature  
gratinée <sup>BA</sup>
- Choux fleurs bio persillés <sup>B</sup>
- Fromage bio à pâte fondue  
<sup>B</sup>
- Gâteau maison au chocolat  
<sup>BA</sup>
- 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).*

