



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 01 Avril

Féérié

## Mardi 02 Avril

Carottes râpées bio <sup>B</sup>

Omelette bio nature <sup>B</sup>

Macaronis semi complets  
bio à la crème <sup>B A</sup>

Fromage frais de chèvre <sup>B</sup>

Compote bio

Pain de Chaponost <sup>B A</sup>

## Jeudi 04 Avril

Salade de betteraves bio et  
Féta <sup>B</sup>

Nuggets de pois chiches  
bio <sup>B</sup>

Gratin de légumes bio <sup>B</sup>

Dessert de Pâques maison  
<sup>B A</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>B A</sup>

## Vendredi 05 Avril

Filet de poisson frais et  
coulis de tomate bio <sup>B A</sup>

Riz bio créole <sup>B A</sup>

Haricots verts bio persillés <sup>B</sup>

Yaourt nature fermier <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>B A</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).

