



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 03 Juin

Cordon bleu bio

De dinde (Origine France)

BA

Légume bio du moment B

Pommes de terre bio  
rôties BA

Fromage blanc bio au fruit

B

Fruit bio

Pain de Chaponost BA

## Mardi 04 Juin

Taboulé bio maison B

Omelette nature bio B

Epinards bio à la crème et  
croutons BA

Vercorais bio B

Sablé diamant maison BA

Petit pain maison BA

## Jeudi 06 Juin

Moussaka végétale BA

Boulgour bio BA

Fromage frais bio B

Pastèque

Petit pain maison BA

## Vendredi 07 Juin

Crudité bio B

Aiguillette de colin (Pêche  
durable) sauce  
cressonnette BA

Spaghettis semi complets  
bio BA

Yaourt nature fermier B

Compote bio maison B

Pain de Chaponost 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).

