



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 13 Mai

Salade de pépinettes bio ^{BA}

Omelette bio ^B

Légume bio du moment ^B

Fromage frais aux fruits
bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 14 Mai



Torsades blé pois chiches
et coulis de tomate bio ^B

Emmental râpé ^B

Fruit bio

Biscuit 4 quarts maison ^{BA}

Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 16 Mai

Sauté de bœuf Charolais
aux carottes bio ^{BA}

Spaghettis bio semi
complets ^{BA}

Gruyère AOP ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

Vendredi 17 Mai

Salade verte bio de la
ferme du Mont ^B

Ragoût de pois cassés coco
^{BA}

Semoule complète bio ^{BA}

Fromage frais ail et fines
herbes ^B

Fruit bio au sirop

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).

