



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 24 Juin

Salade de coquillettes bio
B A

Omelette bio B

Légume bio B

Crème dessert bio à la
vanille B

Cigarette russe B A

Pain de Chaponost B A

Mardi 25 Juin

Rôti de porc bio (Origine
France) B

Gratin dauphinois aux
pommes de terre bio B

Haricots verts bio persillés
B

Fromage frais bio B

Fruit bio

Petit pain maison B A

Jeudi 27 Juin

Fricassée de dinde (Label
rouge France) façon
colombo et petits légumes
bio B A

Riz basmati bio B A

Comté AOP B

Fruit

Pain de Chaponost B A

Vendredi 28 Juin

Crudité bio B

Nuggets de pois chiches
bio B A

Ratatouille bio maison B

Fromage blanc bio aux
fruits B

Sablé croustillant maison B A

Pain de Chaponost B A

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).

