



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 27 Mai

- Œuf bio sauce Aurore ^B
- Légumes bio du moment ^B
- Blé bio créole ^{BA}
- Flan bio nappé caramel ^B
- Fruit bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 28 Mai

- Salade de haricots beurre (CE2) ^B
- Saucisse de volaille bio ^{BA}
- Purée maison bio ^B
- Trifle de fromage blanc bio et fruit ^B
- Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 30 Mai

- Bolognaise végétale bio ^{BA}
- Spirales semi complètes bio ^{BA}
- Tomme givrée bio de Haute Loire ^B
- Fruit du moment
- Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 31 Mai

- Crudité du moment ^B
- Quenelle bio nature gratinée ^{BA}
- Légumes bio du moment ^B
- Fromage bio à pâte fondue ^B
- Gâteau maison au chocolat ^{BA}
- Petit pain maison ^{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).

