



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 29 Avril

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

Brandade maison au colin  
(Pêche durable) <sup>BA</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 30 Avril

Œuf bio gratiné <sup>B</sup>

Légumes bio du moment <sup>B</sup>

Coquillettes bio semi  
complètes <sup>BA</sup>

Liégeois bio au chocolat <sup>B</sup>

Financier maison <sup>BA</sup>

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 02 Mai

Crudité bio <sup>B</sup>

Emincé de dinde (Label  
rouge France) façon  
basquaise <sup>B</sup>

Blé bio créole <sup>BA</sup>

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Compote maison aux fruits  
bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 03 Mai

Chili de légumes bio <sup>BA</sup>

Riz bio créole <sup>BA</sup>

Fromage bio Alternonts  
fleur des monts <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>BA</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).

