



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 02 Septembre



Tomate bio et mozzarella  
AOP <sup>B</sup>

Œuf bio sauce Dijonnaise  
<sup>B</sup>

Blé bio créole  
<sup>B A</sup>

Compote bio

Pain de Chaponost <sup>B A</sup>

## Mardi 03 Septembre

Sauté de bœuf  
« Charolais » (Origine  
France) sauce satay <sup>B A</sup>



Pommes de terre bio à  
l'anglaise <sup>B A</sup>

Carottes bio persillées <sup>B</sup>

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Pastèque

Pain de Chaponost <sup>B A</sup>

## Jeudi 05 Septembre

Taboulé bio maison <sup>B</sup>

Filet de colin pané (Pêche  
durable) et citron bio <sup>B A</sup>



Courgettes bio <sup>B</sup>

Crème dessert bio à la  
vanille <sup>B</sup>

Galette bio <sup>B A</sup>

Pain de Chaponost <sup>B A</sup>

## Vendredi 06 Septembre

Moussaka végétale bio <sup>B A</sup>

Riz basmati bio <sup>B A</sup>

Yaourt nature fermier <sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
équitable

Pain de Chaponost <sup>B A</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).

