



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 07 Septembre

Salade de blé bio <sup>B</sup>

Sauté de bœuf

(Viande bovine Française)

<sup>B A</sup>

Petits légumes façon

Tajine <sup>B A</sup>

Crème dessert bio <sup>B A</sup>

Palet Breton maison <sup>B A</sup>

Pain <sup>B A</sup>

## Mardi 08 Septembre

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

Jambon cuit de porc <sup>B A</sup>

Gratin de coquillettes bio <sup>B</sup>

Yaourt <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain maison <sup>B A</sup>

## Jeudi 10 Septembre

Moussaka végétale maison

<sup>B A</sup>

Riz bio créole

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain maison <sup>B A</sup>

## Vendredi 11 Septembre

Pastèque

Gratin de la mer au curry <sup>B</sup>

<sup>A</sup>

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Fruits au sirop <sup>B A</sup>

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).

