



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 07 Octobre

Ragoût de merguez (bœuf mouton France) et pois chiches bio à la coriandre ^{B A}

Mélange 4 céréales bio ^{B A}

Abondance AOP ^B

Pompon cœur cacao ^{B A}

Pain de Chaponost ^{B A}

Mardi 08 Octobre

Salade de haricots verts (Certification environnementale de niveau 2) ^B

Sauté de veau bio (Origine France) Marengo ^{B A}

Riz bio créole ^{B A}

Flan bio nappé caramel ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Jeudi 10 Octobre



Crudité bio ^{B A}

Pennes semi complètes bio ^{B A}

Garniture carbonara ^{B A}

Yaourt nature fermier ^B

Fruit au sirop

Pain de Chaponost ^{B A}

Vendredi 11 Octobre

Salade de lentilles bio ^{B A}

Quenelle bio gratinée ^{B A}



Potimarron bio persillé ^B

Fromage blanc bio aux fruits ^B

Fruit bio

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).

