




Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 09 Septembre

- Dahl de lentilles bio ^{BA}
- Boulgour bio ^{BA}
- Fromage blanc bio ^B
- Melon
- Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 10 Septembre

- Concombre bio et feta
AOP ^B
- Jambon blanc Label rouge
(Origine France)
-  Purée aux pommes de
terre bio ^B
- Cubes de pêche au sirop
- Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 12 Septembre

- Saucisse de volaille bio ^{BA}
- Ratatouille bio
- Riz bio créole ^{BA}
- Yaourt bio aux fruits
- Fruit bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 13 Septembre

- Salade de coquillettes ^{BA}
- Quenelle bio sauce tomate
^{BA}
- Haricots verts bio persillés
^B
- Emmental grand cru label
rouge IGP ^B
- Pastèque
- Pain de Chaponost ^{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).

