



Sous réserve de modification. Année 2020

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 12 Octobre

Salade verte et vinaigrette maison ^B

Croque Monsieur party ^{BA}

Fromage blanc bio ^B

Compote ^B

Petit pain ^{BA}

Mardi 13 Octobre

Taboulé maison à la menthe fraîche ^B

Sauté de dinde aux épices ^{BA}

Choux fleurs bio persillés ^B

Yaourt bio ^B

Fruit du moment

Petit pain aux céréales ^{BA}

Jeudi 15 Octobre

Crudité bio ^B

Paella de la mer ^{BA}

Fromage sec ^B

Gâteau au chocolat « maison » ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 16 Octobre

Wat aux pois chiches bio ^{BA}

Riz bio ^B

Crème dessert bio à la vanille ^{BA}

Fruit du moment

Petit pain ^{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).

