



Sous réserve de modification. Année 2020

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 14 Septembre

Salade verte ^B

Fricassée de dinde à
crème de persillade ^B

Pennes semi complètes
bio ^B

Comté AOP râpé ^B

Compote ^B

Pain maison ^{BA}

Mardi 15 Septembre

Dahl aux lentilles bio ^{BA}

Semoule bio ^B

Fromage frais ^B

Fruit du moment

Pain maison ^{BA}

Jeudi 17 Septembre

Salade de pommes de terre
et tomates cerises ^B

Pavé de saumon sauce
beurre blanc ^{BA}

Epinards bio à l'ail et
croustons ^{BA}

Yaourt ^B

Biscuit de Savoie maison ^{BA}

Pain ^{BA}

Vendredi 18 Septembre

Salade de riz ^B

Carré de rôti de porc froid
mayonnaise /moutarde ^{BA}

Brocolis bio braisés aux
échalotes ^B

Flan caramel ^B

Fruit bio

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).

