



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 14 Octobre

Bolognaise végétale bio ^{BA}

Spaghettis semi complets
bio ^{BA}

Beaufort AOP ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 15 Octobre



Velouté bio ^B

Omelette bio ^B

Gratin de gnocchis bio ^B

Liégeois bio au chocolat ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 17 Octobre



Crudité bio ^B

Dahl de lentilles corail bio ^B
^A

Semoule bio ^{BA}

Yaourt nature bio ^B

Madeleine bio ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 18 Octobre

Cubes de colin (Pêche
durable) sauce curry coco ^B
^A

Riz basmati bio ^{BA}

Haricots verts bio persillés
^B

Fromage frais ail et fines
herbes ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^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).

