



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 16 Septembre



Crudité bio et thon ^{BA}

Pizza 4 fromages ^{BA}

Timbale glacée bio ^B

Biscuit bio ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 17 Septembre

Boule au bœuf bio
(Viande bovine Française)
et sauce tomate bio ^B

Macaronis bio semi
complets ^{BA}

Fourme de Montbrison
AOP ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 19 Septembre

Omelette bio ^B



Gratin de potimarron bio ^B

Blé bio ^{BA}

Buche bio à la chèvre ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 20 Septembre

Salade de betteraves bio ^B

Filet de poisson frais
(Pêche durable) et aioli ^{BA}



Pommes de terre bio à
l'anglaise ^{BA}

Yaourt nature fermier ^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).

