



Sous réserve de modification. Année 2020

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 21 Septembre

Pastèque

Omelette bio ^{BA}

Blé bio aux poivrons
rouges ^B

Yaourt ^B

Crème glacée ^{BA}

Pain maison ^{BA}

Mardi 22 Septembre

Macédoines de légumes
aux œufs ^{BA}

Brandade de morue ^{BA}

Fromage sec bio ^B

Fruit du moment

Pain ^{BA}

Jeudi 24 Septembre

Crudité bio ^B

Cordon bleu de dinde ^{BA}

Aubergines bio sautées aux
herbes ^B

Yaourt ^B

Gâteau au chocolat maison
^{BA}

Pain maison ^{BA}

Vendredi 25 Septembre

Bolognaise ^B
(Viande bovine Française)

Spaghettis semi complètes
bio ^B

Parmigiano Reggiano AOP
^B

Fruit du moment

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).

