



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 23 Septembre

Emincé de dinde Label rouge (Origine France) ^B

Garniture basquaise ^B

Riz bio ^{BA}

Fromage bio à pâte fondue ^B



Melon bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 24 Septembre



Crudité bio ^B

Lasagne végétale bio ^{BA}

Fromage blanc bio aux fruits ^B

Compote bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 26 Septembre



Salade de pommes de terre bio ^{BA}

Rôti de porc bio au jus (Origine France) et mayonnaise ^{BA}

Petits pois carottes (Certification environnemental de niveau 2) ^B

Yaourt nature bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 27 Septembre

Chili végétal bio ^{BA}

Semoule bio ^{BA}

Fromage Fleur des Monts bio ^B

Biscuit 4 quarts ^{BA}

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).

