



Sous réserve de modification. Année 2020

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 31 Aout

## Mardi 01 Septembre

## Jeudi 03 Septembre

## Vendredi 04 Septembre

Salade de perles aux fines  
herbes **B**

Filet de colin pané et  
citron bio **BA**

Haricots verts bio aux  
échalotes **B**

Fromage sec **B**

Glace **BA**

Pain maison **BA**

Taboulé maison **B**

Rôti de filet de dinde froid  
sauce cocktail **BA**

Courgettes bio aux herbes  
de Provence **B**

Liégeois chocolat **BA**

Fruit bio du moment

Pain **BA**

Salade de tomate bio  
sauce au basilic frais **B**

Œuf bio gratiné sauce  
Dijonnaise **B**

Torsades **B**

Yaourt nature **B**

Compote **B**

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).

