



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 08 Avril

Chili végétal bio <sup>BA</sup>

Semoule bio <sup>B</sup>

Gruyère AOP <sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
équitable

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 09 Avril

Salade verte et œuf bio <sup>B</sup>

Croque Monsieur bio  
maison <sup>BA</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Compote bio maison

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 11 Avril

Sauté de bœuf (Charolais)  
au curry biryani et carottes  
bio <sup>BA</sup>

Pommes de terre bio à  
l'anglaise <sup>BA</sup>

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 12 Avril

Salade de coquillettes bio <sup>BA</sup>

Quenelle nature et sauce  
tomate bio <sup>BA</sup>

Haricots beurre (CE2) <sup>B</sup>

Yaourt nature bio <sup>B</sup>

Tartelette maison aux  
pralines <sup>BA</sup>

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

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).

