



Sous réserve de modification. Année 2021

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 03 Mai

Assortiment de crudités et vinaigrette maison ^B

Lamelles de viandes façon Kebab ^{BA}

Boulgour bio ^B

Yaourt aromatisé ^B

Cubes de poires au sirop

Pain kebab ^{BA}

Mardi 04 Mai

Taboulé maison à la semoule bio ^B

Omelette nature ^B

Poêlée ratatouille ^B

Cantal entre deux AOP ^B

Fruit du moment

Pain maison ^B

Jeudi 06 Mai

Crudité bio du moment ^B

Pennes semi complètes bio ^B

Bolognaise au thon ^{BA}

Fromage frais ^B

Sablé diamant « maison » ^B

Petit pain blanc ^B

Vendredi 07 Mai

Salade de riz bio ^B

Rôti de porc au jus ^{BA}

Petits pois carottes ^B

Flan chocolaté maison à l'Agar agar bio ^B

Fruit du moment

Pain maison ^B

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).

