



Sous réserve de modification. Année 2021

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 10 Mai

Jus d'orange frais

Filet de colin pané et
citron bio ^{B A}

Haricots plats à la tomate ^B

Fromage à pâte fondue ^B

Brioche « maison » aux
pralines ^{B A}

Petit pain blanc ^B

Mardi 11 Mai

Cake aux olives maison ^B

Ragout de lentilles vertes
bio aux petits légumes ^{B A}

Blé créole ^B

Liégeois chocolat ^B

Fruit du moment

Petit pain blanc ^B

Jeudi 13 Mai

Vendredi 14 Mai

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).

