



Sous réserve de modification. Année 2021

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 17 Mai

Crudité bio ^B

Cordon bleu de volaille ^{BA}

Coquillettes semi complètes bio au pesto ^B

Fromage frais ^B

Compote maison

Pain maison ^B

Mardi 18 Mai

Salade de betteraves bio ^B

Paella ^{BA}

Fromage blanc bio ^B

Fruit du moment

Petit pain blanc ^B

Jeudi 20 Mai

Salade de pâtes ^B

Œuf bio sauce Dijonnaise ^B

Epinards bio étuvés et croutons de pain de mie ^{BA}

Crottin de chavignol AOP ^B

Fruit du moment

Pain maison ^B

Vendredi 21 Mai

Crudité bio ^B

Filet de lotte sauce crustacés ^{BA}

Pommes de terre bio à l'Anglaise

Yaourt nature ^B

Gâteau au miel bio « maison » ^B

Petit pain blanc ^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).

