



Sous réserve de modification. Année 2021

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 26 Avril

Brandade de la mer  
maison <sup>BA</sup>

Laitage du moment <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain maison <sup>B</sup>

## Mardi 27 Avril

Crudité du moment <sup>B</sup>

Boule à l'agneau sauce  
curry <sup>BA</sup>

Flageolets fins <sup>B</sup>

Laitage du moment <sup>B</sup>

Compote maison

Petit pain blanc

## Jeudi 29 Avril

Haricots blancs bio en  
ragoût <sup>BA</sup>

Semoule bio <sup>B</sup>

Beaufort de Savoie AOP <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain maison <sup>B</sup>

## Vendredi 30 Avril

Salade de tortis couleurs <sup>B</sup>

Emincé de poulet Label  
rouge à la moutarde à  
l'ancienne <sup>BA</sup>

Carottes bio persillées <sup>B</sup>

Yaourt nature brassé <sup>B</sup>

Chou chantilly maison <sup>B</sup>

Petit pain blanc

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).

