



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 02 Décembre

Œuf bio dijonnaise **B**



Légume bio **B**

Coquillettes bio semi complètes **BA**

Liégeois bio au chocolat **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Mardi 03 Décembre

Salade de pépinettes bio **BA**

Pané de colin (Pêche durable)

et citron bio **BA**



Légume bio en gratin **B**

Fromage ail et fines herbes **BA**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 05 Décembre

Crudité bio **B**

Blanquette de dinde (LR France) **BA**

Boullgour bio **BA**

Faisselle bio et coulis rouge **B**

Biscuit éventail **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 06 Décembre

Torsades bio semi complètes **B**
A

Bolognaise végétale bio **BA**

Emmental bio **B**

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost **BA**

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**.

*CE2 = certification environnementale de niveau 2.

Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).

