



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 02 Décembre

Œuf bio dijonnaise ^B



Légume bio ^B

Coquillettes bio semi
complètes ^{B A}

Liégeois bio au chocolat ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Mardi 03 Décembre

Salade de pépinettes bio ^{BA}

Pané de colin (Pêche durable)

et citron bio ^{B A}



Légume bio en gratin ^B

Fromage ail et fines herbes ^{B A}

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Jeudi 05 Décembre

Crudité bio ^B

Blanquette de dinde (LR
France) ^{B A}

Boullgour bio ^{B A}

Faisselle bio et coulis rouge ^B

Biscuit éventail ^{B A}

Pain de Chaponost ^{B A}

Vendredi 06 Décembre

Torsades bio semi complètes ^B
^A

Bolognaise végétale bio ^{B A}

Emmental bio ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{B A}

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).

