



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 03 Février

Crudité bio et feta AOP ^{BA}
Jambon blanc (Label rouge France)
Purée maison aux pommes de terre bio ^{BA}
Fruit bio au sirop
Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 04 Février

Salade de riz bio ^{BA}
Omelette bio ^B
Haricots verts bio ^B
Yaourt nature fermier ^B
Biscuit beurre maison ^{BA}
Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 06 Février


Coquillettes blé et pois chiches à la sauce tomate bio ^{BA}
Emmental râpé ^B
Fromage blanc aux fruits bio ^B
Banane bio du commerce équitable
Petit pain maison ^{BA}

Vendredi 07 Février

Sauté de veau (Bio France) et carottes bio ^{BA}
Blé bio ^{BA}
Gruyère AOP ^{BA}
Kiwi jaune
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).

