



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 04 Novembre



Salade de betteraves bio ^B

Meunière de colin (Pêche durable) ^{BA}

Riz bio ^{BA}

Yaourt nature bio

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 05 Novembre

Œuf bio gratiné ^B



légume bio du moment ^B

Spirales semi complètes bio ^{BA}

Eclair au chocolat ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 07 Novembre



Salade verte bio et croutons ^{BA}

Parmentier végétal bio ^{BA}

Fromage frais bio ^B

Cubes de poires au sirop

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 08 Novembre



Entrée du moment ^B

Curry de pois chiches bio ^{BA}

Blé bio ^{BA}

Gruyère AOP ^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).

