



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 06 Janvier

Salade de pépinettes bio **BA**

Omelette bio **B**

Gratin de légume bio **B**

Liégeois bio au chocolat **B**

Petit pain maison **BA**

Mardi 07 Janvier



Torsades blé et pois chiches
à la sauce tomate bio **BA**

Emmental râpé **B**

Fromage blanc bio **B**

Banane bio du commerce
équitable

Petit pain maison **BA**

Jeudi 09 Janvier

Salade de betteraves bio **B**

Chili con carne (Bœuf bio
origine France) **BA**

Riz bio créole **BA**

Tomme givrée bio de Haute
Loire **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 10 Janvier



Velouté de légumes bio **B**

Brandade de colin (Pêche
durable) aux pommes de
terre bio **BA**

Fromage frais bio **B**

Rose des sables maison **BA**

Petit pain maison **BA**

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants :

A = Crustacés/Mollusques/Poissons. **B** = Lactose/Œuf/Gluten/Moutarde/Céleri/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).

