



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 09 Décembre

Rougail saucisse (Porc France)
BA

Légumes bio B

Riz basmati bio BA

Fromage blanc bio B

Fruit bio

Pain de Chaponost BA

Mardi 10 Décembre

Crudité bio B

Dahl de lentilles bio BA

Semoule semi complète bio BA

Flan bio nappé caramel B

Cigarette Russe BA

Pain de Chaponost BA

Jeudi 12 Décembre

Chili végétal BA

Blé bio créole BA

Comté AOP B

Galette bio BA

Pain de Chaponost BA

Vendredi 13 Décembre



Salade de betteraves bio B

Sauté de bœuf Charolais
(France) aux paprika BA

Macaronis semi complets bio B
A

Fromage frais aux fruits bio B

Fruit bio

Pain de Chaponost 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).

