



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 11 Novembre

FERIE

## Mardi 12 Novembre



Salade de pommes de terre  
bio **B**

Cordon bleu bio **B A**



Légume bio **B**

Fromage blanc bio **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **B A**

## Jeudi 14 Novembre



Crudité bio **B**

Bolognaise végétale bio **B A**

Spaghettis semi complets bio **B**

**A**

Emmental râpé **B**

Cookie **B A**

Pain de Chaponost **B A**

## Vendredi 15 Novembre

Ragoût d'agneau bio (France)  
et carottes bio **B A**

Flageolets fin (CE2) **B A**

Yaourt bio aux fruits **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **B A**

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).

