



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 13 Janvier



Crudité bio **B**

Dahl de lentilles bio **BA**

Boulgour bio **BA**

Fromage ail et fines
herbes **B**

Compote maison aux
fruits bio

Petit pain maison **BA**

Mardi 14 Janvier

Croziflette **B**

Diot de Savoie
(Origine porc France) **BA**

Flan bio nappé caramel **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 16 Janvier



Crudité bio et surimi
(Pêche durable) **BA**

Quenelle nature bio sauce
tomate **BA**

Epinards bio **B**

Yaourt nature fermier **B**

Brownie maison **BA**

Petit pain maison **BA**

Vendredi 17 Janvier

Blanquette de dinde
(France label rouge) aux
carottes bio **BA**

Pennes bio semi
complètes **BA**

Emmental bio **B**

Kiwi jaune

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).

