



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 16 Décembre

Ragoût de pois chiches et  
patates douce bio <sup>BA</sup>

Boulgour bio <sup>BA</sup>

Fourme d'Ambert AOP <sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
équitable

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 17 Décembre

Salade verte bio <sup>B</sup>

Tartiflette aux pommes de  
terre bio <sup>BA</sup>

Fromage blanc aux fruits bio <sup>B</sup>

Compote bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 19 Décembre

Velouté de légumes bio <sup>B</sup>

Quenelle bio gratinée <sup>BA</sup>

Riz bio créole <sup>BA</sup>

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## MENU DE NOËL

## Vendredi 20 Décembre

Guacamole et tortilla chips <sup>BA</sup>

Sauté de poulet bio sauce  
morilles <sup>BA</sup>

Spaetzle IGP <sup>BA</sup>

Yaourt nature fermier <sup>B</sup>

Friandises de Noël <sup>BA</sup>

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

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

**A** = Crustacés/Mollusques/Poissons. **B** = Lactose/Ceuf/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).

