



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 18 Novembre

Dahl aux lentilles bio ^{BA}

Boulgour bio ^{BA}

Fromage bio à pâte fondue ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 19 Novembre



Salade de betteraves bio ^B

Omelette bio nature ^B



Gratin de pommes de terre
bio ^B

Mousse bio au chocolat ^B

Petit beurre bio ^{BA}

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 21 Novembre



Crudité bio ^B

Quenelle nature bio gratinée ^{BA}

Légumes bio ^B

Riz au lait bio ^B

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 22 Novembre

Dos de poisson frais bio et
sauce tomate ^{BA}

Semoule complète bio ^{BA}

Ossau Iraty AOP ^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/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).

