



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 20 Janvier

Œuf bio sauce dijonnaise **B**

Chou fleur bio persillé **BA**

Blé bio **BA**

Fromage frais aux fruits
bio **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Mardi 21 Janvier

Velouté
de légumes bio **B**



Lasagne maison au
saumon (Pêche durable) **B**
A

Crème dessert bio au
chocolat **B**

Biscuit bio **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 23 Janvier

Salade de betteraves bio **B**

Curry de pois chiches et
patate douce bio **BA**

Riz bio **BA**

Comté AOP **B**

Fruit bio **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 24 Janvier

Boule au bœuf bio
(Origine France) et sauce
tomate bio **B**

Torsades semi complètes
bio **BA**

Yaourt nature bio **BA**

Galette des rois maison **BA**

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).

