



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).

