



# RESTAURANTS SCOLAIRES

Sous réserve de modification. Année 2024-2025

## Lundi 25 Novembre



Velouté de légumes bio **B**

Pizza 4 Fromages **BA**

Fromage blanc bio aux fruits **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

## Mardi 26 Novembre

Sauté de porc bio (France) **BA**



Légume bio **B**

Pommes de terre bio à l'Anglaise **BA**

Crème dessert bio à la vanille **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

## Jeudi 28 Novembre



Crudité bio **B**

Lasagne maison au bœuf bio (France) **BA**

Fromage de chèvre bio **B**

Compote bio

Pain de Chaponost **BA**

## Vendredi 29 Novembre

Curry de haricots blancs et légumes bio **BA**



Riz bio créole **BA**

Fromage à pâte fondue bio **B**

Galette bio **BA**

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/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).

