



Sous réserve de modification. Année 2024-2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

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).

