



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 27 Janvier

Ragoût de pois cassés et légumes bio **BA**

Semoule bio **BA**

Crème dessert bio à la vanille **B**

Boudoir bio à l'épeautre **B**

Petit pain maison **BA**

Mardi 28 Janvier



Velouté de légumes bio **B**

Emincé de dinde label rouge (France) sauce curry et citron vert **BA**

Riz bio créole **BA**

Fleur des Monts bio (Altermonts) **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 30 Janvier



Crudité et œuf bio **B**

Pizza party (4 fromages) **BA**

Fromage blanc bio **B**

Compote maison aux fruits bio

Petit pain maison **BA**

Vendredi 31 Janvier

Dos de colin pané (Pêche durable) **BA**

Citron bio

Gratin de légume bio **B**

Boullgour bio **BA**

Crêpe bio **B**

Petit pain maison **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).

