



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES



Lundi 04 Décembre



Salade verte bio ^B

Pizza 4 fromages ^{B A}

Fromage blanc bio ^B

Compote maison aux fruits bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Mardi 05 Décembre

Salade de perles ^B

Blanquette de colin (Pêche durable) ^{B A}

Légumes bio ^B



Mousse bio au chocolat ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{B A}

Jeudi 07 Décembre

Pennes semi complètes bio ^B

Bolognaise végétale ^{B A}

Edam bio ^B

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost ^{B A}

Vendredi 08 Décembre

REPAS LYONNAIS

Salade de lentilles bio ^B

Saucisson chaud (Porc origine France) et moutarde ^{B A}



Gratin de pommes de terre bio ^B

Faiselle bio et coulis ^B

Petit pain maison ^{B A}

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**.

Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).

