



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 13 Novembre

Saucisse de volaille bio
(Origine France) ^{BA}

Légumes bio façon
couscous ^{BA}

Semoule bio ^B

Fromage frais bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^B

Mardi 14 Novembre

Salade de betteraves bio ^B

Cubes de saumon (Pêche
durable) sauce crème et
citron ^{BA}



Pommes de terre bio à
l'anglaise ^{BA}

Emmental bio ^B

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 16 Novembre



Salade verte bio et surimi
(pêche durable) ^{BA}

Croque Monsieur (Origine
UE) ^{BA}

Yaourt nature fermier ^B

Compote maison aux
fruits bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 17 Novembre

Salade de pépinettes bio ^B

Œuf bio sauce Dijonnaise

^{BA}

Légumes bio ^B



Crème dessert bio à la
vanille ^B

Cigarette Russe ^{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**.

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

