



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 20 Novembre

Dahl de lentilles bio **BA**

Boulgour bio créole **BA**

Fromage frais aux fruits
bio **B**

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost **BA**

Mardi 21 Novembre



Salade de pommes de
terre bio **B**

Saucisse knack (Porc
origine France) de
fabrication artisanale **BA**

Légumes bio **B**



Liégeois bio au chocolat **BA**

Biscuit éventail **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 23 Novembre

Salade de coquillettes bio
B

Pané de colin (Pêche
durable) et citron bio **BA**

Légumes bio **B**



Fromage bio à pâte fondu
B

Financier maison **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 24 Novembre

Crudité bio **B**



Blanquette de veau
(Origine France) **BA**

Riz bio créole **BA**

Yaourt nature bio **B**

Fruit bio

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**.

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

