



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 27 Novembre



Velouté de légumes bio ^B

Quenelles bio sauce
tomate ^{B A}

Blé bio ^{B A}

Fromage blanc bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Mardi 28 Novembre

Navarin d'agneau (Origine
France) et carottes bio ^{B A}



Purée aux pommes de
terre bio ^B

Yaourt nature fermier ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Jeudi 30 Novembre



Crudité bio ^B

Lasagne végétale ^{B A}

Gruyère AOP ^B

Ananas bio au sirop

Pain de Chaponost ^{B A}

Vendredi 01 Décembre

Salade de riz bio ^B

Œuf bio sauce Aurore ^{B A}

Légumes bio 

Fromage frais bio ^B

Biscuit 4 quarts maison ^{B A}

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).

