



Sous réserve de modification. Année 2024

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 08 Janvier

Salade de pépinettes bio B A

Omelette bio nature B



Légume bio du moment B

Liégeois bio au chocolat B

Biscuit B A

Pain de Chaponost B A

## Mardi 09 Janvier



Torsades blé et pois  
chiches à la sauce tomate  
bio B A

Emmental râpé B

Fromage blanc bio B

Banane bio du commerce  
équitable

Pain de Chaponost B A

## Jeudi 11 Janvier

Crudité bio B A



Chili végétal bio B A

Riz bio créole B A

Tomme givrée bio de  
Haute Loire B

Rose des sables maison B A

Pain de Chaponost B A

## Vendredi 12 Janvier



Velouté de légumes bio B

Brandade de colin (pêche  
durable) aux pommes de  
terre bio B A

Fromage frais bio B

Clémentine bio

Pain de Chaponost 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).

