



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 06 Novembre



- Velouté de légumes bio ^B
- Gratinée de colin (Pêche durable) ^{BA}
- Riz bio ^{BA}
- Yaourt nature bio ^B
- Fruit bio
- Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 07 Novembre

- Salade de tortis couleurs bio ^B
- Omelette bio ^B
- Gratin de légumes bio ^B
- Eclair au chocolat ^{BA}
- Pain de Chaponost ^{BA}



Jeudi 09 Novembre

- Crudité bio ^B
- Hachi Parmentier bio (Viande origine France) ^{BA}
- Fromage blanc bio ^B
- Cubes de poires bio au sirop
- Pain de Chaponost ^{BA}



Vendredi 10 Novembre

- Curry de pois chiches bio ^{BA}
- Blé bio ^{BA}
- Comté AOP ^B
- Banane bio du commerce équitable
- 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).

