



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 11 Décembre



Velouté de légumes bio **B**

Filet de colin (Pêche durable) meunière **BA**

Blé bio à la tomate **B**

Yaourt nature fermier **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Mardi 12 Décembre



Salade de pommes de terre bio **B**

Omelette bio **B**

Légumes bio 

Buche de chèvre bio **B**

Fruit bio

Pain de Chaponost **BA**

Jeudi 14 Décembre

Ragoût de haricots blancs bio **BA**

Semoule bio **BA**

Gouda bio **B**

Galette maison au sucre **BA**

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 15 Décembre

Crudité bio 

Sauté de bœuf (France Charolais) au paprika **BA**

Macaronis semi complets bio **B**

Emmental râpé bio **B**

Compote maison aux fruits bio **B**

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).

