



Sous réserve de modification. Année 2023

RESTAURANTS SCOLAIRES



Lundi 18 Décembre



Salade verte bio et surimi ^B

^A

Tartiflette aux pommes de terre bio ^B

Fromage blanc bio ^B

Fruit bio au sirop

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 19 Décembre



Velouté de légumes bio ^B

Œuf bio gratiné ^B

Coquillettes semi complètes bio ^B

Yaourt bio aux fruits ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 21 Décembre

Dahl aux lentilles bio ^{BA}

Boulgour bio ^{BA}

Tomme givrée bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 22 Décembre

REPAS DE NOEL

Mousse de canard et navette ^{BA}

Sauté de poulet bio (France) sauce Armoricaine ^{BA}

Riz bio façon pilaf ^{BA}

Yaourt ou fromage ^B

Pâtisserie de NOËL maison ^{BA}

Pain de Chaponost ^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).

