



Sous réserve de modification. Année 2024

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 15 Janvier

Crudité bio ^{BA}



Dahl de lentilles bio ^{BA}

Boulgour bio ^{BA}

Fromage ail et fines
herbes ^B

Compote maison aux
fruits bio

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 16 Janvier

Salade de mâche bio



Croziflette ^B

Diot de Savoie
(VPF région) ^{BA}

Flan bio nappé caramel ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 18 Janvier

Salade de blé bio ^{BA}

Œuf bio gratiné ^B

Epinards bio ^B

Emmental bio ^B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 19 Janvier

Sauté de veau bio (France)
aux carottes bio ^{BA}

Pennes bio semi
complètes ^{BA}

Yaourt nature fermier ^B

Galette maison à la
Frangipane ^{BA}

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).

