



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 02 Juin

Poulet (Label rouge France) rôti **BA**



Légume bio du moment **B**

Coquillettes bio semi complètes **BA**

Fromage blanc bio et fraises **B**

Petit pain maison **BA**

Mardi 03 Juin

Taboulé bio maison **B**

Œuf bio gratiné **B**

Etuvée d'épinards bio **B**

Mimolette **B**

Sablé maison au chocolat **BA**

Petit pain maison **BA**

Jeudi 05 Juin

Moussaka végétale **BA**

Boulgour bio **BA**

Fromage frais bio **B**

Pastèque

Petit pain maison **BA**

Vendredi 06 Juin



Salade verte bio emmental + croutons **BA**

Aiguillette de colin (Pêche durable) et sauce tomate **B**

A

Riz bio créole **BA**

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**.

*CE2 = certification environnementale de niveau 2.

Toutes les farines utilisées pour l'élaboration de nos recettes proviennent du moulin du Novet à Saint-Symphorien-d'Ozon (69360).

