



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 05 Mai

Salade verte et œuf bio <sup>B</sup>

Croque Monsieur party <sup>B A</sup>

Yaourt nature fermier <sup>B</sup>

Compote maison aux  
fruits bio <sup>B</sup>

Petit pain maison <sup>B A</sup>

## Mardi 06 Mai

Couscous végétal <sup>B A</sup>

Semoule bio <sup>B A</sup>

Fromage blanc aux fruits  
bio <sup>B</sup>

Banane bio du commerce  
équitable

Petit pain maison <sup>B A</sup>

## Jeudi 08 Mai

FERIE

## Vendredi 09 Mai

Salade de betteraves bio <sup>B</sup>

Sauté de bœuf (France  
Charolais) façon  
« Stroganoff » <sup>B A</sup>

Macaronis bio semi  
complets <sup>B A</sup>

Fromage ail et fines  
herbes <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>B A</sup>

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).

