



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 07 Avril



Crudité bio **B**

Chili sin carne bio **BA**

Blé bio créole **BA**

Gouda bio **B**

Banane bio du commerce  
équitable

Petit pain maison **BA**

## Mardi 08 Avril

Légumes bio façon  
COUSCOUS **BA**

Haut de cuisse de poulet  
fermier ( Label rouge  
France) **BA**

Semoule bio **BA**

Liégeois bio au chocolat **B**

Fruit bio

Petit pain maison **BA**

## Jeudi 10 Avril

Salade de betteraves bio **B**

Lasagne végétale **BA**

Fromage frais bio **B**

Fruit du moment

Pain de Chaponost **BA**

## Vendredi 11 Avril

Dos de poisson frais  
(Pêche durable) sauce  
Dugléré **BA**

Pommes de terre bio à  
l'Anglaise **BA**

Haricots beurre (CE2)  
persillés **B**

Yaourt nature fermier **B**

Tartelette maison aux  
pralines **BA**

Petit pain maison **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).

