



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 09 Juin

Férial

Mardi 10 Juin



Torsades blé et pois
chiches à la sauce tomate

B

Emmental râpé B

Fromage blanc aux fruits
bio B

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost B A

Jeudi 12 Juin



Salade verte bio B

Lasagne maison à la
viande de bœuf (Origine
France) B A

Yaourt nature fermier B

Galette Bressane maison B

A

Petit pain maison B A

Vendredi 13 Juin

Salade de betteraves bio B

Emincé de porc (France
CE2) sauce satay B A

Blé bio créole B A

Fromage bio à pâte
fondue B

Melon

Petit pain maison B A

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants :

A = Crustacés/Mollusques/Poissons. B = Lactose/Ceuf/Gluten/Moutarde/Céleri/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).

