



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 10 Février



Crudité bio **BA**

Dahl de lentilles bio **BA**

Boulgour bio **BA**

Edam bio **B**

Compote maison aux
fruits bio

Petit pain maison **BA**

Mardi 11 Février

Cordon bleu de volaille
bio **BA**

Gratin de légume bio **B**

Spirales semi complètes
bio **BA**

Fromage frais aux fruits
bio **B**

Fruit bio

Petit pain maison **BA**

Jeudi 13 Février



Velouté de légumes bio **B**
A

Lasagne végétale maison
bio **BA**

Fromage frais ail et fines
herbes **B**

Banane bio du commerce
équitable

Pain de Chaponost **BA**

Vendredi 14 Février

Filet de poisson frais
(Pêche durable) sauce
cressonnette **BA**

Riz bio **BA**

Yaourt nature bio **B**

Bugne maison **BA**

clémentine bio

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).

