



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 10 Mars

Carottes bio râpées ^B

Lasagne maison au bœuf
(Bio France) ^{BA}

Fromage blanc bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Mardi 11 Mars

Taboulé bio maison ^B

Œuf bio ^B

Epinards bio à la crème ^B

Fromage frais bio ^B

Muffin myrtilles maison ^{BA}

Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 13 Mars

Salade verte bio ^B

Dahl de lentilles bio ^{BA}

Boulgour bio ^{BA}

Fromage frais bio aux
fruits ^B

Compote maison aux
fruits bio

Petit pain maison ^{BA}

Vendredi 14 Mars

Dos de poisson frais (Pêche
durable) sauce beurre
blanc ^{BA}

Pommes de terre bio à
l'Anglaise ^{BA}

Haricots verts bio persillés ^B

Tomme catalane AOP ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

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

A = Crustacés/Mollusques/Poissons. **B** = Lactose/Œuf/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).

