



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 10 Mars

Carottes bio râpées <sup>B</sup>

Lasagne maison au bœuf  
(Bio France) <sup>BA</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 11 Mars

Taboulé bio maison <sup>B</sup>

Œuf bio <sup>B</sup>

Epinards bio à la crème <sup>B</sup>

Fromage frais bio <sup>B</sup>

Muffin myrtilles maison <sup>BA</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Jeudi 13 Mars

Salade verte bio <sup>B</sup>

Dahl de lentilles bio <sup>BA</sup>

Boulgour bio <sup>BA</sup>

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

Compote maison aux  
fruits bio

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Vendredi 14 Mars

Dos de poisson frais (Pêche  
durable) sauce beurre  
blanc <sup>BA</sup>

Pommes de terre bio à  
l'Anglaise <sup>BA</sup>

Haricots verts bio persillés <sup>B</sup>

Tomme catalane AOP <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>BA</sup>

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).

