



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 12 Mai

Salade de pépinettes bio
B A

Œuf bio gratiné B

Carottes bio persillées B

Liégeois bio au chocolat B

Cigarettes Russe B A

Petit pain maison B A

Mardi 13 Mai

Dos de colin pané (Pêche durable) B A

Pommes de terre bio rôties B A

Courgettes bio à la tomate B

Emmental grand cru Label rouge B

Brunoise de fruits exotique

Petit pain maison B A

Jeudi 15 Mai

Crudité bio B A

Blanquette de dinde (France Label rouge) B A

Riz bio créole B A

Trifle de fromage blanc bio et pêches au sirop B

Pain de Chaponost B A

Vendredi 16 Mai



Coquillettes blé pois chiche B A

Sauce tomate basilic B

Emmental râpé B

Fruit bio

Tartelette au chocolat maison B A

Petit pain maison B A

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).

