



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 14 Avril

Navarin d'agneau (bio France) ^{BA}

Carottes bio ^B

Riz bio ^{BA}

Fromage à pâte fondue ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 15 Avril

Salade de pâtes bio ^{BA}

Œuf bio sauce Aurore ^B

Epinard bio à l'étuvé ^B

Smoothie maison à la framboise ^B

Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 17 Avril

Crudité bio ^B

Brandade maison au colin (Pêche durable) ^{BA}

Aimontal bio ^B

Compote maison aux fruits bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 18 Avril

Nuggets de pois chiche bio ^{BA}

Petits légumes bio sauce tomate et épices ^{BA}

Boullgur bio ^{BA}

Yaourt nature bio ^B

Cookie maison ^{BA}

Petit pain maison ^{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).

