



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 16 Juin

Omelette bio **B**



Légumes bio sauce tomate **B**

Riz bio créole **BA**

Fromage frais aux fruits
bio **B**

Fruit bio

Petit pain maison **BA**

Mardi 17 Juin

Salade de pépinettes bio **B**
A

Sauté de veau (France)
aux carottes bio **BA**

Emmental bio **B**

Amaretti maison **BA**

Petit pain maison **BA**

Jeudi 19 Juin



Crudité bio **B**

Dahl de lentilles bio **BA**

Semoule bio **BA**

Liégeois bio au chocolat **B**

Cigarette russe **BA**

Petit pain maison **BA**

Vendredi 20 Juin

Dos de poisson frais
(Pêche durable) sauce
beurre blanc **BA**

Haricots verts bio persillés **B**

Pommes de terre bio à
l'Anglaise **BA**

Fromage frais bio **B**

Pastèque

Petit pain maison **BA**

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

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

