



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 17 Février

Œuf bio gratiné à la dijonnaise ^B

Epinards bio ^B

Blé bio ^{BA}

Fromage blanc bio ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 18 Février

Salade de lentilles bio ^{BA}

Pennes semi complètes bio et carbonara ^{BA}

Yaourt aux fruits bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Jeudi 20 Février

Sauté de dinde (France label rouge) aux carottes bio ^{BA}

Polenta bio au parmesan AOP ^B

Comté AOP ^B

Palet breton maison ^{BA}

Petit pain maison ^{BA}

Vendredi 21 Février

Crudité bio ^B

Curry de haricots rouges bio ^{BA}

Riz bio ^{BA}

Fromage frais bio ^B

Compote bio maison

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).

