



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 17 Mars



Velouté de légumes bio <sup>B</sup>

Sauté de porc ( Bio France) au curry <sup>BA</sup>

Pennes bio semi-complets <sup>BA</sup>

Yaourt nature fermier <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Mardi 18 Mars

Chili végétal bio <sup>BA</sup>

Blé bio créole <sup>BA</sup>

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

Banane bio du commerce équitable

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Jeudi 20 Mars

Meunière de filet de colin (Pêche durable) <sup>BA</sup>

Gratin de légumes bio <sup>B</sup>

Riz bio créole <sup>BA</sup>

Yaourt bio aux fruits <sup>B</sup>

Biscuit de Savoie maison <sup>BA</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Vendredi 21 Mars



Crudité bio <sup>BA</sup>

Spaghettis bio semi-complets <sup>BA</sup>

Bolognaise végétale <sup>BA</sup>

Tomme givrée bio de Haute Loire <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/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).

