



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 19 Mai

Salade verte bio et surimi
(Pêche durable) ^{BA}

Diot de Savoie (Porc
France) ^{BA}

Gratin de crozets ^B

Compote maison aux
fruits bio ^B

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 20 Mai

Dahl de lentilles bio ^{BA}

Boulgour bio créole ^{BA}

Fromage blanc bio ^B

Banane bio du commerce
équitable

Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 22 Mai

Saucisson (France) sec et
cornichons ^{BA}

Lasagne végétale bio ^{BA}

Fromage frais bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 23 Mai

Dos de poisson frais
(Pêche durable) sauce
curry coco ^{BA}

Haricots beurre (^{CE2})
persillés ^B

Blé bio créole ^{BA}

Mousse au chocolat bio ^B

Canestrelli « 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/Céleri/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).

