



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 23 Juin



Salade verte et œuf bio ^B

Pizza aux fromages ^{B A}

Fromage blanc bio ^B

Cubes de pêche au sirop

Petit pain maison ^{B A}

Mardi 24 Juin

Rôti de porc (France ^{CE2})
au jus ^{B A}

Ecrasé de pommes de
terre bio ^B



Légumes bio ^B

Faisselle à la crème ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{B A}

Jeudi 26 Juin

Fricassée de dinde (Label
rouge France) sauce curry

^{B A}



Légumes bio ^B

Riz basmati bio ^{B A}

Fromage à pâte fondue
bio ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{B A}

Vendredi 27 Juin

Melon

Chili végétal bio ^{B A}

Boulgour bio ^{B A}

Edam bio ^B

Moelleux chocolat végétan ^{B A}
^A

Pain de Chaponost ^{B A}

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).

