



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 24 Mars

Salade de pépinettes bio
BA

Omelette bio B

Carottes bio persillées B

Crème dessert bio à la
vanille B

Biscuit maison BA

Pain de Chaponost BA

Mardi 25 Mars

Coquillettes blé pois
chiche (HVE) et sauce
tomate bio B

Emmental râpé B

Fromage blanc bio B

Banane bio du commerce
équitable

Petit pain maison BA

Jeudi 27 Mars

Crudité bio BA

Ragout de haricots blancs
bio BA

Boulgour bio BA

Gruyère AOP B

Compote bio maison B

Petit pain maison BA

Vendredi 28 Mars

Sauté de dinde (Label
rouge France) BA

Purée maison aux
pommes de terre bio BA

Fromage bio à pâte
fondue B

Fruit bio ou fruit au sirop B

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).

