



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 26 Mai

Crudité bio **B**
Pommes de terre bio
Masala **B A**
Riz bio créole **B A**
Comté AOP **B**
Mirabelles au sirop
Petit pain maison **B A**

Mardi 27 Mai

Taboulé bio maison **B**
Saucisse de volaille bio
(France) **B A**
Gratin de légumes bio **B**
Yaourt nature fermier **B**
Fruit bio
Petit pain maison **B A**

Jeudi 29 Mai

Vendredi 30 Mai

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants :

A = Crustacés/Mollusques/Poissons. **B** = Lactose/Ceuf/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).

