



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 30 Juin

Spaghettis bio semi complètes <sup>BA</sup>

Bolognaise végétale bio <sup>BA</sup>

Emmental râpé <sup>B</sup>

Fromage blanc bio et cubes de mangues <sup>B</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 01 Juillet

Taboulé bio <sup>B</sup>

Pané de colin (Pêche durable) <sup>BA</sup>

Légumes bio <sup>B</sup>

Yaourt nature bio <sup>B</sup>

Banane bio du commerce équitable

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Jeudi 03 Juillet

Merguez bœuf mouton (France) <sup>BA</sup>

Petits légumes bio aux épices couscous <sup>BA</sup>

Semoule bio <sup>BA</sup>

Gruyère AOP <sup>B</sup>

Pastèque

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Vendredi 04 Juillet

**PIQUE NIQUE**

Club sandwich thon crudité <sup>BA</sup>

Chips <sup>BA</sup>

Compote bio



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).

