



Sous réserve de modification. Année 2025

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 31 Mars

Crudités et œuf bio ^{BA}

Pizza Royale ^{BA}

Ile flottante ^{BA}

Cigarette Russe ^{BA}

Petit pain maison ^{BA}

Mardi 01 Avril

Quenelle bio gratinée ^{BA}

Epinards bio ^B

Riz bio créole ^{BA}

Fromage ail et fines
herbes ^B

Fruit bio

Petit pain maison ^{BA}

Jeudi 03 Avril

Sauté de veau (Bio France)
aux olives et carottes bio ^{BA}

Torsades bio semi
complètes ^{BA}

Comté AOP ^B

Fruit bio

Pain de Chaponost ^{BA}

Vendredi 04 Avril

Velouté de légumes bio ^B

Saucisse de porc (France
Macif central) ^{BA}

Gratin dauphinois ^B

Yaourt nature bio ^B

Cookie 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/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).

