



Sous réserve de modification. Année 2025

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Lundi 31 Mars

Crudité et œuf bio <sup>BA</sup>

Pizza Royale <sup>BA</sup>

Ile flottante <sup>BA</sup>

Cigarette Russe <sup>BA</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Mardi 01 Avril

Quenelle bio gratinée <sup>BA</sup>

Epinards bio <sup>B</sup>

Riz bio créole <sup>BA</sup>

Fromage ail et fines  
herbes <sup>B</sup>

Fruit bio

Petit pain maison <sup>BA</sup>

## Jeudi 03 Avril

Sauté de veau (Bio France)  
aux olives et carottes bio <sup>BA</sup>

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

Comté AOP <sup>B</sup>

Fruit bio

Pain de Chaponost <sup>BA</sup>

## Vendredi 04 Avril

Velouté de légumes bio <sup>B</sup>

Saucisse de porc (France  
Macif central) <sup>BA</sup>

Gratin dauphinois <sup>B</sup>

Yaourt nature bio <sup>B</sup>

Cookie maison <sup>BA</sup>

Petit pain maison <sup>BA</sup>

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).

