

LE PETIT- DÉJEUNER *du* collège® Hôtel**** Lyon

**SERVI EN CANTINE DE 7H À 10H
& DE 7H À 11H LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS**
22.50 € par personne • 13 € pour les enfants de 7 à 12 ans
Offert pour les enfants de moins de 7 ans

BOISSONS CHAUDES *Maison Richard - Commerce équitable Max Havelaar*

Café MASSAYA BIO, Mexique • Allongé, Macchiato, Flat white, Cappuccino ect...
Chicorée BIO
Thés et tisane en vrac
Chocolat en poudre, 40% CACAO
Lait de vache demi-écrémé BIO
Lait de soja BIO

JUS DE FRUITS FRAIS *La Ferme BIO Margerie, Valence*

Jus de pomme, Poire, Kiwi, Framboise, Abricot et Raisin - Selon la saison

SUCRÉ

Yaourt nature, Yaourt à la confiture de fraises
Compote de pomme
Pancakes & Sirop d'érable
Céréales muesli BIO, Corn flakes, Céréales muesli croquants, Flocons d'avoine

SALÉ

Œuf brouillé, Œuf à la coque, Œuf mollet, Œuf dur
Saucisse de porc
Jambon blanc, Jambon serrano, Rosette
Comté AOP 12 mois, Tomme de Savoie

Prix nets & service compris - Informations allergènes auprès des équipes.

LE PETIT- DÉJEUNER *du* collège® Hôtel**** Lyon

**SERVI EN CANTINE DE 7H À 10H
& DE 7H À 11H LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS**
22.50 € par personne • 13 € pour les enfants de 7 à 12 ans
Offert pour les enfants de moins de 7 ans

PAINS ET VIENNOISERIES *Maison Farine, boulangerie artisanale et BIO*

Baguette
Pain aux graines
Pain sans gluten à la farine de riz
Croissants et pains au chocolat
Brioche

TARTINABLES

Les confitures artisanales TERRETIC BIO, producteurs-transformateurs de fruits dans les Monts du Lyonnais
Le miel BIO d'apiculteur LE RUCHER DE MACAMELI, à 30 minutes de Lyon • Fleurs sauvages ou lavande
La pâte à tartiner chocolat-noisette BIO
Les beurres BIO doux et demi-sel
Beurre de cacahuète

FRUITS FRAIS

Nos fruits français et BIO varient selon la saison

FRUITS SECS ET GRAINES BIO

Noix de Grenoble AOP, Noisettes décortiquées
Abricots secs, Pruneaux, Raisins secs, Cranberries, Dattes, Graines de courge, Graines de lin