



MENU

Lundi 9 octobre 2017

Salade verte
 Taboulé
 Tomates mozzarella
 Salade de choux fleurs

Sauté de porc au curry
 Pavé de poisson à la bordelaise

Pâtes
 Epinards à la crème

Fromages

Compote
 Raisin
 Cake au chocolat
 Crème caramel aux oeufs

2LYON0ART1PAPER7



Du 5 au 15 octobre
 salon de dessin contemporain
 PALAIS DE BORDY

Jeudi 12 octobre 2017

Salade verte
 Avocats vinaigrette
 Salade Alsacienne
 Tomates

Boulettes d'agneau
 Dos de colin Meunière

Semoule
 Tomates provençales

Fromages

Salade de fruits
 Pastèque
 Crêpe chocolat
 Lunette à la fraise



Mardi 10 octobre 2017

Salade verte
 Croque Monsieur

Paëlla

Yaourt nature Bio

Salade de fruits
 Ananas
 Cône glacé

Mercredi 11 octobre 2017

Sardines
 Salade des îles
 Carottes rapées
 Champignons à la grecque

Steack
 Œufs brouillés au gruyère

Pommes grenailées
 Navets sautés

Fromage blanc

Compote
 Poires
 Flan vanille



Vendredi 13 octobre 2017

Salade Polonaise
 Tomates/crevettes
 Concombre
 Pâté en croute

Quenelles de brochet
 Foie de veau persillé

Haricots verts
 Poêlée de légumes

Yaourts aux fruits

Compote
 Bananes
 Tarte aux poires

















L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

D. RAMO

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

 D. RAMO