



Lundi 14 mai 2018

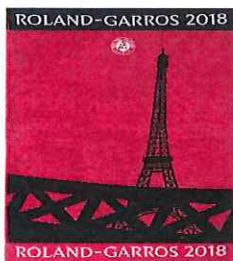
Salade verte
Tomate/mozzarella
Salade Sombrero
Terrine de saumon

Veau Marengo
Filet de cabillaud

Boulgour
Duo de courgettes sautées

Yaourts aux fruits

Compote
Poires
Barre glacée
Crème de marron



Jeudi 17 mai 2018

Radis
Surimi
Salade Alsacienne
Salade de lentilles

Palette de porc à la diable
Saumonette à l'aneth

Pâtes
Poêlée de légumes lyonnais

Yaourt nature Bio

Salade de fruits
Orange
Tarte aux pralines



Mercredi 16 mai 2018

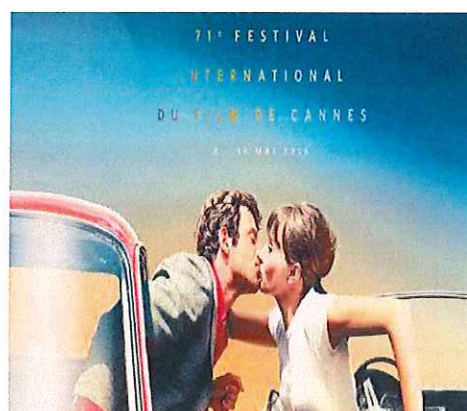
Betteraves rouges
Museum de bœuf à la lyonnaise
Macédoine

Osso bucco de dinde
Médaille du grand large

Pomme de terre grenaille
Endives poêlées

Fromage blanc

Compote
Kiwi
Eclairs vanille



L'intendante
I. BOFFARD

Le Proviseur
D. RAMO

MENU

Mardi 15 mai 2018

Poireaux vinaigrette
Charcuterie
Melon
Carottes râpées Bio

Paëlla

Fromages

Salade de fruits
Banane
Danette



Vendredi 18 mai 2018

Salade piémontaise
Salade cantonaise
Dos de colin mayonnaise
Rosette















Quenelles sauce armoricaine
Foie de veau persillé

Haricots verts Bio
Petits pois/carottes au jus

Fromage

Compote
Banane
Bavarois fruits rouges
Pot de crème beurre salé

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