

## Lundi

Bar salade  
Cordon bleu de volaille  
Pavé poisson à la  
bordelaise  
Coudes rayés  
Carottes en rondelles  
Fromage Yaourts  
Compote  
Fruit



## Mardi.

Bar salade  
Steak haché  
Fish n'chips  
Frites  
Brocolis BIO  
Fromage Yaourts  
Compote  
Crème brûlée  
Eclair vanille  
Fruit

## Mercredi

Bar salade  
Capelletis aux 5 fromages  
Piperrade maison  
Fromage Yaourts  
Compote  
Verrine au granola maison et  
sirop d'érable  
Fruit



## Jeudi

Bar salade  
Sauté de porc aux olives  
Filet de cœur de merlu  
sauce tomate  
Blé  
Gratin de courge  
Fromage Yaourts  
Compote  
Mousse chocolat au  
spéculos  
Fruit

### La SaintéLyon

Le 3 décembre, Parc Expo de Saint-Etienne > Halle Tony Garnier



## Vendredi

Bar salade  
Paupiette de veau  
Paupiette de poisson  
Riz basmati  
Haricots verts  
Entremet praliné  
Gaufre au sucre  
Fruit




L'intendante

  
I. BOFFARD

Le Provisieur

  
R. SAVEY

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

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

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

  
R. SAVEY