



Semaine du 7 au 11 juin 2021

MENU

Lundi

Crudités

Quenelles à la tomate
Quenelles sauce Nantua

Brocolis
Riz

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Beignet



3^e JUIN
30 JUILLET
2021
GRAND LYON



Mercredi MENU VEGETARIEN

Crudités

Raviolis aux fromages

Gratin de choux-fleurs

Fromage ou yaourt

Fruit
Salade de fruits
Glacé

Mardi

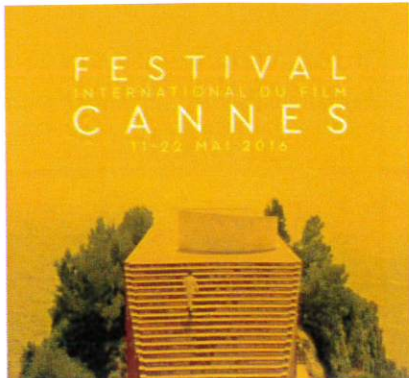
Crudités

Rôti de porc pommes
Filet de colin pané

Salsifis
Pâtes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Religieuse au chocolat



Jeudi

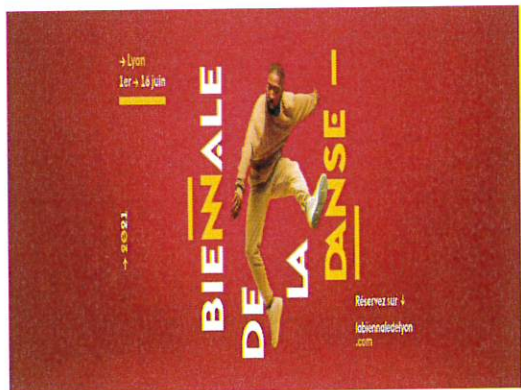
Crudités

Saucisse de Toulouse
Gratin de poisson

Haricots blancs sauce tomate
Carottes en persillade

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Eclair



L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Vendredi

Crudités

Steak haché aux poivre
Filet de poisson sauce soja















Haricots verts
Purée de pomme de terre

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Dessert

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

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
	Oufs 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


R. SAVEY