

## LUNDI

### Bar salade

Brochette de dinde  
sauce bearnaise  
Dos de colin sauce citron  
Blé  
Haricots beurre

### Laitage

Donuts chocolat

Festival utoPistes  
Du 23 mai au 17 Juin, Lyon et au delà



## MARDI

### Bar salade

Sauté de porc aux olives  
Brochette de poisson  
sauce aneth  
Farfalles  
Courgettes poêlées

### Laitage

Chou patissier



## MERCREDI

Empanadas aux  
légumes grillés et galette  
Pommes dauphines

### Laitage

Entremet au chocolat  
et spéculos



## JEUDI

### Bar salade

Filet mignon de porc  
Steak de requin  
sauce curry  
Riz pilaf  
Tajine de légumes  
à l'abricot

### Laitage

Brioche aux pralines



## VENDREDI

### Bar salade

Merguez  
Colin enrobé  
aux corn flakes  
Pommes de terre au four  
Caponata Sicilienne

### Laitage



Cône glacé

L'intendante  
  
I. BOFFARD



Le Proviseur  
  
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