

Lundi

Nems aux légumes

Poulet sauce aigre douce
Filet de hoki mangue coco

Riz cantonnais
Poêlée asiatique

Laitage

Moelleux ananas coco
chocolat maison
Fruit



Jeudi

Bar salade
Bœuf bourguignon basse
température
Filet marié de limande en
papillote

Boulgour BIO pilaf
Epinard BIO

Laitage
Fruit

L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY



Mercredi

Bar salade

Burger végétarien maison

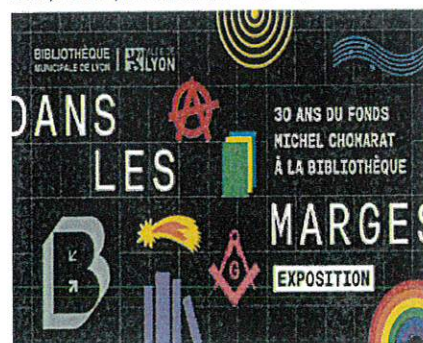
Frites steak house
Carottes en bâtonnets

Laitage

Brioche perdue
Fruit

Dans les marges

Du 15 sept. 2022 au 28 janv. 2023, Bibliothèque municipale de Lyon



Mardi.

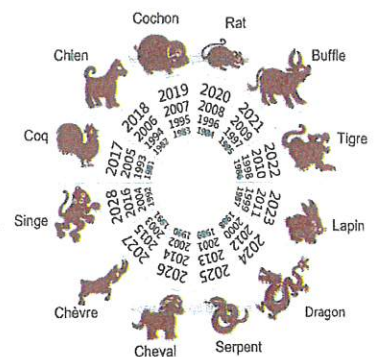
Bar salade

Palette à la diable
Filet de poisson meunière

Blé
Gratin de cardons

Laitage

Paris Brest
Fruit



Vendredi

Bar salade











Boules agneau sauce cajun
Gratin de poisson

Farfalles
Courgettes BIO

Laitage

Tarte flan
Fruit

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


R. SAVEY