














Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN



Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs
La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)

Semaine n°3 du 13 au 17 Janvier

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>(VG Pané fromagé)</p> <p>Epinards </p> <p>Fruit</p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p>Boeuf braisé forestier </p> <p>(SV/VG Boulette végétal sauce forestière)</p> <p>Gnocchis sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p>Repas Lyonnais</p> <p>Salade lyonnaise </p> <p>Saucisson à cuire </p> <p>(SP/SV/VG Saucisse végétale)</p> <p>PDT vapeur</p> <p>Brioche à la praline</p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p>Repas VG</p> <p>Salade de blé</p> <p>Œuf dur </p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Fruit</p> <p> Pain à la farine du Triève</p>

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.