

« Attention :

Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (Cf Art 7 du règlement périscolaire) »

	Lundi 7 Mars	Mardi 8 Mars	Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 mars
	Offre végétarienne	Offre végétarienne		
Entrée	Batavia et vinaigrette nature	Macédoine** mayonnaise	Salade de lentilles	Les entrées sont indiquées dans l'intitulé du plat
Entrée Self	Carottes râpées et vinaigrette nature	Betteraves** et vinaigrette Basilic	Salade piémontaise Nature	
Plat classique	Base mexicaine (Haricots rouges, cumin, tomates, poivrons)	Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf sauce tomate	<i>Terrine de Campagne/cornichons</i> Couscous de la mer au poisson et moules
Plat sans viande			Form suprême de poisson (Colin*) sauce tomate	<i>Rillettes de sardines</i> Couscous de la mer au poisson et moules
Accompagnement	Torsades	Epinards** hachés béchamel/croûtons	Endives au gratin	Semoule
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt** nature + sucre	Fromage
Produit laitier Self	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage fondu
Dessert	Fruit de saison	Compote Pomme banane	Cake pépites chocolat blanc	Fruit de saison
Dessert Self		Abricot au sirop	Beignet pomme	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Plus d'information sur la restauration scolaire sur le site de la ville www.lyon.fr

*Sous réserve de la disponibilité des ressources.

**Correspond à l'ingrédient Bio