

Menu du 10 au 14 juin 2013



16

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade de betteraves</i>	<i>salade de tomates</i>		<i>Quiche lorraine</i>	<i>Pastèque</i>
Plat principal	<i>Cordon bleu</i>	<i>Blanc de dinde provençal</i>		<i>Roti de veau</i>	<i>Filet de poisson</i>
Féculent	<i>Petit pois</i>	<i>Riz</i>		<i>Macaroni</i>	<i>Blé provençal</i>
Légume	<i>Epinard à la crème</i>	<i>Haricot vert</i>		<i>Blette à la tomate</i>	<i>Salasifis</i>
Fromage	<i>Yaourt</i>	<i>Fromage</i>		<i>Yaourt</i>	<i>Fromage</i>
Dessert	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>		<i>Brioche au chocolat</i>	<i>Glace</i>
Sucre et gâteaux	féculents et céréales	Fruits et légumes	Matières grasses	Viandes, œufs et poissons	Produits laitiers

Nos pommes de terre, carottes, salades et fruits de saison proviennent, suivant disponibilité, des monts du Lyonnais.

Menu validé par la diététicienne Coralys