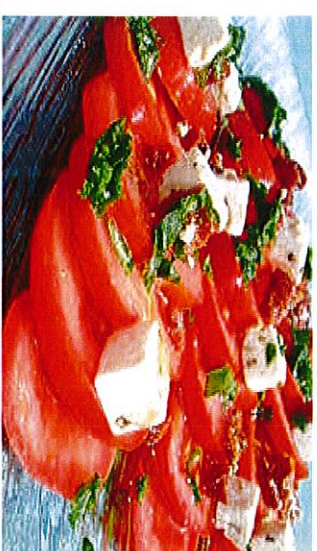


MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 25 juin au vendredi 29 juin 2018



Lundi 25 juin	mardi 26 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<b>Taboulé</b>	<b>Tomates, féta</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Melon</b>
<b>Sauté de poulet</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Nuggets</b>	<b>Cheese burger</b>
<b>Courgettes</b>	<b>Purée</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Frites</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
<b>Yaourt</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Yaourt</b>
<b>Flamby</b>	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Clafoutis</b>	<b>Fraises</b>

Des modifications peuvent être apportées au menu en cas de problème (livraison, panne de matériel, personnels).

**Allergènes :** Présence possible de l'un des 14 allergènes alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques)

**Provenances des produits :** Fruits et légumes frais - La fruitière(Fellens) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; Yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; surgelés, poisson, légumes, cheese burger- davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville);chipolatas: THEVENET(Paray le Monial) nuggets de poulet, sauté de poulet- Fontanel(Chréches sur Saône) ;

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL

La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU