

## MENU RESTAURATION SCOLAIRE

**Lundi 18 au Vendredi 22 mars**



Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
salade verte * Taboulé * Haricots blancs	Salade verte * Tomates * Cœur de palmier - jambon	Salade verte * Coleslaw * Cotail de crevettes	Salade verte * betterave et maïs * Fond d'artichaut
Merguez (Chipolatas) poêlée de ratatouille	Poisson meunière Ebly	Sherperd's pie Purée	Blanquette de dinde Riz
Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt
Fruits	Pêche melba/Poire belle hélène Fruits	Cheese cake/ Trifle fruits rouges Fruits	Fruits

**\* entrées pour les maternelles**

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 e tsulfites, lupin et mollusques)

**Provenances des produits** : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) et Sodifra (Demigny); Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ;- Légumes surgelés - davigel (Corbas) pomona froid; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL

La Principale  
Nathalie TOURNIER