

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018



Lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Allumette fromage	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Salade verte
Paupiette de saumon Coquillettes	Sauté de porc Carottes	Steak haché Haricots verts	Paëlla
fromages yaourt	fromages yaourt	fromages yaourt	fromages yaourt
Pomme au four	Roulé à l'abricot	Fruit	Danette liégeois

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 tsulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feilens) ; fromages -sauté de porc- Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers, œufs - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ;- Légumes surgelés, allumette fromage, paupiette de saumon, légumes - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU