



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 11 juin au vendredi 15 juin 2018



lundi 11 juin	mardi 12 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Ebly	Salade de chèvre chaud	<i>Menu 4 étoiles</i> (Lentille, saumon fumé, palmier)	Tomates
Poisson meunière	Crêpinette de porc	Bœuf strogonoff	Paëlla
Choux fleurs	Churros de pomme de terre	Jeunes carottes	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Fruits au sirop	Fruit	Fraisier	Gâteau foot

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(Feillens); fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers, - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; surgelés, poisson ,legumes, poulet- davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville); crêpinette de porc-Esprit restauration(72210 Roézé sur Sarthe); boeuf-Thevenet(71600 Paray le monial)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

