

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Mardi 22 mai au vendredi 25 mai 2018



Lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Féried	Salade verte	Crêpe emmental	Macédoine
	Emincé de boeuf	Steak(quinoa / boulgour)	Saucisse de toulouse
	Frites	Ratatouille maison	Haricots blancs sauce
	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
	Fruit	Brownie	Pomme au four

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); emincé de boeuf, saucisses de Toulouse -SAS JP Thévenet (Paray le Monial); fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers. - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; steak quinoa, poisson et surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU