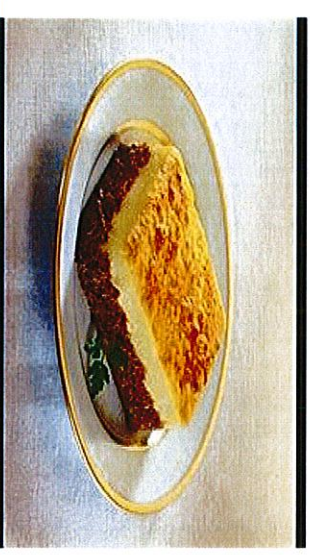


**MENU RESTAURATION SCOLAIRE**

**Lundi 23 avril au vendredi 27 avril 2018**



Lundi 23 avril	mardi 24 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
Salade verte	Riz, petits pois, tomates	Verrine (mousse thon, mimosa)	Coquillettes
Merguez ou chipolata Semoule et légumes de ratatouille	Poisson blanc Beignet de choux fleurs	Hachis parmentier	Sauté de poulet Courgettes
Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Compote	Fruits au sirop	Fruit	Eclair au chocolat ou mille-feuille

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(Fellens) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; volaille-FONTANEL(Crêche sur saône); yaourt et autres produits laitiers, œufs - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; - Légumes surgelés, viande haché , poisson- davigel, dessert(corbass) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville);saucisses- THEVENET(Paray le Monial)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL

La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU