

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 26 mars au vendredi 30 mars 2018



Lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Betteraves, maïs	Pâté croûte	Ebly	Surimi, œuf dur
Saucisse de Toulouse	Piccata de volaille	Ball burger	Tartiflette au saumon
Purée	Brocolis	Poêlée de légumes	
fromages	fromages	fromages	fromages
yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Fruit	Chouquettes	Fruits au sirop	Dessert de Pâques
			Friture

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(Faillens) ;saucisse de Toulouse-thevenet(Paray-le-Monial) ; rosette- GESLER(01260 HAUT VALROMEY) ; yaourt et autres produits laitiers, œufs, pâte crûte - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; - Légumes surgelés, ball burger, chocolat, saumon - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU