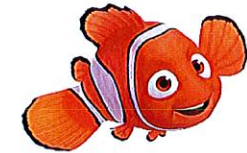


MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Mardi 29 mars au vendredi 1er avril 2016



lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1er avril
	tomates	quiche	poisson au chocolat
Pâques	piccatas de poulet	poisson pané	fromage au yaourt
	rôsti de légumes	haricot verts	chili con carne
	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	chili con carne
	danette	mandarine au sirop	salade verte

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 e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; poulet - SARL Fontanel(crêches s/ Saône); porc - espri restau. (Roeze) ; surg., poisson - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU