


MENU RESTAURATION SCOLAIRE

**Lundi 30 avril au vendredi 4 mai 2018**

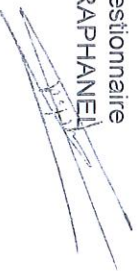
Lundi 30 avril	mardi 1 mai	jeudi 3 mai	vendredi 4 mai
Feuilleté croissillon emmental		Salade piémontaise	Tomates
Bœuf émincé		Escalope de poulet Légumes	Poisson pané tex mex Tortis couleurs
Fromage ou yaourt		Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Mousse		Gâteau maison	Fruit

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 e tsulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens) ;poisson -Davigel; fromages - Soditragel (Dernigny) ; Yaourt et autres produits laitiers, œufs, volaille - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; Légumes surgelés, viande haché , poisson- davigel, dessert(corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville);boeuf - THEVENET(Paray le Monial)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

