

**Lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2016**



lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
melon	haricots rouges jambon	pizza	salade verte
jambon à griller	poisson blanc	émincé de bœuf	nuggets de blé
pommes de terre rissolées	épinards	choux fleurs frais	coquillettes sauce tomate
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt
tarte aux pommes	compote de pêche	fraises - pêches	glace

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) ; boeuf charollais - saveurs régionales (prissé) ; nuggets de blé - DS restauration (St Etienne) ; surg., poisson - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie Marie (Bâgé le Ch.)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

