

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 13 au vendredi 17 novembre 2017



Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Tomates au thon	Salade de lentilles	Taboulé	Poireaux en vinaigrette
Steak haché de veau au jus	Nuggets de blé complet	Colin Meunière	Boeuf Bourguignon
Coquillettes	Courgettes Bio	Poêlée de légumes aux carottes jaunes	Pommes vapeurs
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Pêche au sirop	Moelleux au chocolat BIO	Fruit	Ile flottante

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) ; fromages - steak de veau poêlée de légumes-Sodifragel (Demigny) ; boeuf-Thevenet;yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Epissaveurs (St Quentin Fallavier) ; poisson et surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bagé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

