

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 14 au vendredi 18 novembre 2016



lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
surimi	tomates thon	pâté croûte	macédoine
escalope de poulet	émincé de porc	braisé de bœuf	poisson blanc
courgettes	flageolets	carottes	semoule
Yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
mousse	flan	tiramisu	fruits au sirop

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(Feillens); fromages - Sodifragel (Demigny) ; poulet - SARL Fontanel (Crêches s/ S.) ; porc - SAS JP Thévenet(Paray le Monial) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; surg., poisson - Davigel (Corbas)ou DS restauration ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANE



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

