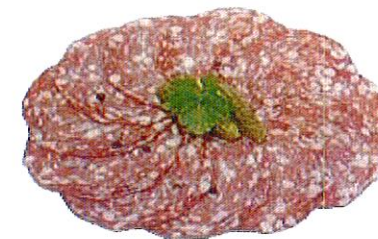


## MENU RESTAURATION SCOLAIRE



**Lundi 4 au vendredi 8 décembre 2017**



Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Pamplemousse	Tarte aux poireaux	Oufs mimosa	Carottes rapées
Paupiette de veau	Jambon rôti au jus	Filet de lieu à la tomate	Bœuf braisé
Haricots beurre	Macaronis	Riz	Ratatouille
fromages	fromages	fromages	fromages
yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Eclair au chocolat	Compote	Fruit	Pomme au four

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) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; veau,charcuterie,dessert - DS restauration ; poisson- sodifragel; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL

La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

