

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 2 au vendredi 6 octobre 2017



lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Feuilleté fromage	Terrine de poisson	Salade verte	Salade composée
Cordon bleu duo de haricots	Cappelletti au bœuf	Couscous	Saumonnette Poêlée de légumes et champignons
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Fruits au sirop	Fruit	Liégeois	Roulé à l'abricot

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) ; poisson et surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

