

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 12 mars au vendredi 16 mars 2018

Lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Céleri, cervelas	Riz, maïs, thon	Pizza	coleslaw 
Merguez Semoule, ratatouille	Poisson meunière citron Courgettes	Piccata de poulet Choux fleurs	Emincé de bœuf à l'Irlandaise Pommes vapeur
fromages yaourt	fromages yaourt	fromages yaourt	fromages yaourt
Pomme	Compote	Ile flottante	Donuts

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) ; merguez - Diennet (Montmerle sur saône) Yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; Quenelles de brochet, Emincé de boeuf - Trevenet(Paray le Monial)- Légumes surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Bridgette MOREAU

