

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 13 au vendredi 17 mars 2017



Menu "Irlande"

lundi 13 mars	Mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
surimi	ébly thon	betteraves	pâté croûte
rôti de porc	escalope de poulet	Irish gingered beef	poisson pané
coquillettes	petist pois	purée	brunoise provençale
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
danette	pomme au four	trifle fruits rouges	compote biscuit

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); porc et boeuf- sas jp thévenet (paray le monial) ; escalope de poulet- sarl fontanel (creches sur saône) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; poisson et surgelés - Pomona passion froid (côte d'or) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU