

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 14 mai au 18 mai 2018



lundi 14 mai	mardi 15 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Salade chèvre chaud	Taboulé	Rosette	Carottes râpées
Piccatas de volaille Ebly	Œuf dur Epinards	Poisson meunière Brocolis	Rôti de porc Flageolets
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Fruit	Compote	Crumble pommes	Flan

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); rôti de porc , rosette- SAS JP Thévenet (Paray le Monial) ; volaille - Esprit restauration ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers, pâté croûte - 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

