


MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 2 au vendredi 6 avril 2018

Lundi 2 avril	mardi 3 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
	Wrap (Carottes râpées, poulet, œuf dur)	" Menu de Bresse " Terrine de la Dombes	Taboulé
	Spaghettis à la bolognaise	Sot l'y laisse Riz	Poisson meunière citron Poêlée de légumes
	Fromage Yaourt Pomme au four	Fromage Yaourt "local" Tarte Bressane	Fromage Yaourt Ile flottante

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) ; yaourt et autres produits laitiers, œufs - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Epistaveurs (St Quentin Fallavier) ; - Légumes surgelés, viande hachée poulet - davigel (corbas) ; Yaourt local-GAEC DES IRIS(Bâgé la Ville); Sot l'y laisse-PICHAT(MONTANAY) pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville); galette wrap, épicerie-Transgourmet(ST QUENTIN FALLAVIER); poisson meunière, poêlée broccolis, champignons-Pomona Passion du froid(Chevigny st sauveur)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

