

## MENU RESTAURATION SCOLAIRE

**Lundi 27 au vendredi 31 mars 2017**



### Menu bressan

lundi 27 mars	Mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Ebly	surimi	terrine	carottes râpées
poisson pané citron	spaghetti	aiguillette de poulet	saucisson à cuire
choux fleurs	bolognaise	haricots verts	potatoes
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
mousse caramel	poires	gâteau maison	fruits au sirop

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 sulfites, lupin et mollusques)

**Provenances des produits** : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens); dinde - 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 - davigel (corbas) , espri restauration (roeze) , ds restauration (st Etienne) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

