

## MENU RESTAURATION SCOLAIRE

**Lundi 06 au vendredi 10 février 2017**



**menu chinois**

lundi 06 février	Mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
tomates	surimi	samoussas bœuf	ébly thon
hachis parmentier	rôti de porc	émincé de dinde aigre douce	poisson bordelaise
yaourt ou fromage	flageolets	riz cantonais	épinards
fruits	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
	île flottante	beignet pomme	flan chocolat

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 - sas jp thévenet (paray le monial) ; 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) ; boeuf, poisson surgelés - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RACHANE



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

