

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 6 au vendredi 10 novembre 2017



Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
Carottes râpées	Salade composée(mais,tomate,salade verte)	Pâté croûte	Feuilleté fromage
Tomate farcie	Choucroute garnie	Moules marinières	Sauté de volaille
Riz		Frites	Ratatouille
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	fromages yaourt	Yaourt ou fromage
Compote	Tarte alsacienne	Flan au caramel	Fruit

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); dinde - sarl fontanel (creches sur saône) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; Yaourt et autres produits laitiers - Bioc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; poisson et surgelés - - davigel (corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bagé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

