

## MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 16 au vendredi 20 novembre 2015



lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
chou rouge pomme	salade lentilles lardons	soupe de légumes	macédoine surimi
hachis parmentier à l'effiloché de canard	poisson meunière haricots verts	escalope de poulet courgettes	choucroute
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt
clémentines	compote	gâteau maison	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 et tsulfites, lupin et mollusques)

**Provenances des produits :** Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens), fromages et charcuterie - Sodifragel (Demigny), yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse), Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier), canard - Espirestauration (Roeze sur Sarthe), poisson - Davigel (Corbas) , poulet - sarl Fontanel (Crêches sur Saône)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU

