

Lundi 03 au vendredi 07 octobre 2016



lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
macédoine	salade piémontaise	salade de lentilles	tomates - jambon
celeri - cervelas	taboulé	salade de riz	endives
salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
hachis parmentier	poisson meunière	blanquette de dinde	saucisson à cuire (beaujolais)
de canard	haricots verts	champignons	pomme de terre vapeur
fromages	fromages	fromages	fromages
yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
pomme au four - crème anglaise	crème dessert	éclair au chocolat	fruits
fruits	fruits	fruits	raisin

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); fromages - Sodifragel (Demigny) ; dinde - SARL Fontanel (Crêches s/ S.) ; saucisson à cuire - SAS JP Thévenet(Paray le Monial) ; canard - esprit restauration (Roeze) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; surg., poisson - Pomona froid (chevigny St Sauveur) ; pain - boulangerie Marie (Bâgé le Ch.)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANET



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU


