



Lundi 29 avril au 3 mai

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade verte *Cake salé au jambon* Terrine de poisson	Salade verte *Tomates / Maïs*	Salade verte *Radis beurre* Carottes mimosa	Salade verte *Macédoine / surimi* Asperges
Sauté de poulet Courgettes	Poisson à la bordelaise Riz	Émincé de porc Choux fleur	Hachis Parmentier
Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt
Fruits	Iles flottante Fruits	Roulé à la confiture Fruits	Fruits au sirop Fruits

*** entrées pour les maternelles**

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) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) et Sodifra (Demigny), Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; Légumes surgelés - davigel (Corbas) pomona froid; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Carole BARDAUD

La Principale
Nathalie TOURNIER