

Lundi 10 au vendredi 14 avril 2017



lundi 10 avril	Mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
carottes râpées	taboulé	radis beurre	œuf dur
hachis parmentier de canard	steack de poulet épinards	sauté de porc coquillettes	nuggets de bœuf brunoise provençale
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
fruits	mousse biscuit	gâteau maison	glace

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); sauté de porc - SAS JP Thévenet (Paray le Monial) ; canard - esprit restauration (Roeze); fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc 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

