

Lundi 13 au vendredi 17 février 2017



lundi 13 février	Mardi 14 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
terriner de poisson	taboulé	salade de lentilles	salade verte
ball burger sauce tomate	poisson pané	sauté de porc	sauté de canard
coquillettes	haricots verts	petits pois carottes	barbecue crinkle wedges
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
pomme	mousse	roulé confiture	dessert varié

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); porc - sas jp thévenet (paray le monial) ; canard- sarl fontanel (creches sur saône) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; boeuf, poisson surgelés - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bagé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHAN



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

