

Lundi 13 au vendredi 17 juin 2016



lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
salade verte	coquillettes thon	carottes - courgettes sauce fromage	terrinerie de poisson
ball burger	poisson émmental	croissant au jambon	rôti de dinde farci cheddar
purée	brunoise de légumes	haricots verts	spatzle
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt
fruits	mousse	gâteau maison	fruits au sirop

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 - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; dinde - esprit restauration (roeze s/ Sarthe); surg., poisson - Davigel (Corbas) ou Pomona passion froid (chevigny St Sauveur); pain - boulangerie Marie (Bâgé le Ch.)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU