

Lundi 16 au vendredi 20 janvier 2017



lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
salade verte	haricots rouges maïs	ébly thon	carottes râpées
macaroni au jambon	rôti de dinde courgettes	émincé de bœuf poêlée rustique	poêlée océane pomme de terre
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
danette	compote	gâteau maison	fruits

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); dinde et boeuf - sas JP Thévenet (paray le monial); poêlée océane - 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) ; boeuf, surgelés - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

