

Lundi 2 au mardi 3 mai 2016



lundi 2 mai	mardi 3 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
salade verte	lentilles échalottes lardons	Ascension	
sauté de poulet	poisson meunière		
pâtes : torti de couleurs	choux fleurs		
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt		
abricot au sirop	mousse		

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) ; poulet - SARL Fontanel (crêches sur saône) ; surg., poisson - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie Marie (Bâgé le Châtel)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

