



lundi 20 mars	Mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
tomate féta	macédoine œuf dur	quiche lardons	salade verte
moussaka	blanquette de dinde	poêlée océane	gratin de macaroni
	riz	et campagnarde	au jambon
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
poire au sirop	crème dessert praliné	gâteau maison	kiwi

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 - 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) ; poisson et surgelés - davigel (corbas) , espri restauration (roeze) , ds restauration (st Etienne) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

