



Lundi 22 au vendredi 26 janvier 2018

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
haricots rouge, maïs	Haricots verts,thon	salade Piémontaise	Tomates, mozarella
 Emincé de dinde	Poêlée océane	Emincé de bœuf	Hachis parmentier de canard
Coquillettes	Riz	Carottes en persillade	
 fromages	fromages	fromages	fromages
yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Fruits au sirop	Banane	Gâteau maison	Ile flottante

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 e tsulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; saucisses,canard, poêlée -Esprit restauration(roeze sur sarthe) ; dessert-davigel; Emincé de boeuf-Thévenet; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU