

Lundi 16 au vendredi 20 novembre 2015



menu de thansgiving

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
ballotine de volaille	Tomates Fêta	salade césar	maquereau
pavé de poisson bordelais	feuilleté gourmand aux 4 fromages	rôti de dinde farci	cervelas obernois
gratin de choux fleurs	poêlée rustique	purée patate douce	coquillettes
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt
Ile flottante	ananas	muffin pépites de chocolat	barre glacée

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 et charcuterie - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; rôti de dinde - Esprirestauration (Roze sur Sarthe) ; poisson cervelas et feuilleté - Davigel (Corbas).

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU