

Lundi 5 mars au vendredi 9 mars 2018



| lundi 5 mars | mardi 6 mars | jeudi 8 mars | vendredi 9 mars |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Rosette | Salade verte | Salade piémontoise | Terrine de st jacques |
| Quenelles de brochet Champignons | Steak haché Frites patates douces | Rôti de porc Haricots verts | Blanquette de dinde Riz |
| fromages yaourt | fromages yaourt | fromages yaourt | fromages yaourt |
| Mousse | Fruits | Gâteau maison | Fruits au sirop |

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 sulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens) ; fromages - Sodifragel (Demigny) ;Rôti de porc- Diennet (Montmerle sur saône) yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; Quenelles de brochet, sauté de dinde- Fontanel(Crêches sur saône) poisson, et surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU