

**Lundi 06 au vendredi 10 mars 2017**



lundi 06 mars	Mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
salade verte	œufs durs	salade de pomme de terre	Wrap carottes râpées thon
saucisse de Toulouse	poisson blanc	émincé de dinde	steack hâché
haricots blancs sauce tomate	brocolis	gratin de courgettes	pomme maxime
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
bananes	mousse	tarte aux pommes	île 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 et tsulfites, lupin et mollusques)

**Provenances des produits :** Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens); saucisses de Toulouse - sas jp thévenet (paray le monial) ; 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) ; boeuf, poisson surgelés - Davigel (Corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Catherine RAPHANEL



La Principale  
Marie-Brigitte MOREAU