




Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Salade composée	Terrine de poissons	 MENU DE NOEL	Pizza du chef
Steak haché de bœuf aux jus d'oignons	Sauté de porc		Saumonette à l'oseille
Carottes béchamel	Riz pilaf		Gratin de potiron
fromages yaourt	fromages yaourt		fromages yaourt
Flan au chocolat	Ananas		Fruit

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) ; palette,surgelé,dessert - DS restauration ; poisson- davigel; volaille- thevenet; pain - boulangerie La grenette(Bagé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

