

Lundi 25 novembre au 29 novembre 2019



Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre Menu végétarien	Vendredi 29 novembre
Salade verte	*Feuilleté*	*Œuf dur sauce cocktail*	*Salade composée*
Nuggets truite ail & fines herbes Pâtes	Saumon Poêlée de légumes	Steack de soja Courgettes Courgettes béchamel	Saucisse Toulouse/à l'ail/manchon canard Haricots blancs sauce
Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt	Fromages Yaourt
Cœur de liégeois	Fruits	Gâteau	Crème dessert

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) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) et Sodira (Demigny); Epicerie Pomona Epiceveurs (St Quentin Fallavier) ; Légumes surgelés - davigel (Corbeil-Essonnes) ; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Nicolas ECOCHARD



COLLEGE ROGER POULINAUD
 La Principale
 Nathalie TOURNIER

Epicerie Pomona Epiceveurs (St Quentin)