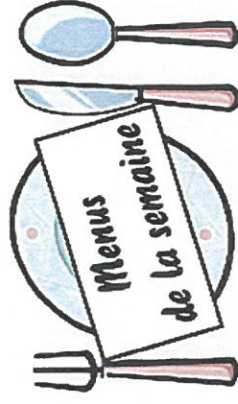


**Lundi 16 mars au 20 mars 2020**



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
*Salade chèvre chaud*	*Lentilles*	*Asperges jambon*	*Tomates/œufs durs*
Rôti de porc	Cordon bleu végétal	Emincé de bœuf	Poisson blanc
Purée	Petits Pois	Semoule	Courgettes
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Fruits	Fruits au sirop	Fruits	Chouquettes

Des modifications peuvent être apportées au menu en cas de problème (livraison, panne de matériel, personnels).

Menu végétarien : mardi 17 mars 2020

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 Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; Légumes surgelés - davigel (Coppet) Pomona froid; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire  
Nicolas ECOCHARD

La Principale  
Nathalie TOURNIER