

Lundi 3 février au 07 février 2020



| Lundi 3 février | Mardi 4 février | Jeudi 6 février Menu chinois | Vendredi 7 février |
|-----------------|------------------|---------------------------------|--------------------------|
| *Surimi* | *Choux fleurs* | *Nem* | *Œuf dur sauce cocktail* |
| Saucisses | Poisson meunière | Emincé de porc | Steack du fromager |
| Choux | Coquillettes | Riz cantonnais | Poêlée de légumes |
| Fromages | Fromages | Fromages | Fromages |
| Yaourt | Yaourt | Yaourt | Yaourt |
| Compote | Fruits | Litchi sirop | Crème dessert |

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

Menu végétarien : vendredi 7 février

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 (Corbas) Pomona froid; pain - boulangerie Berry (Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Nicolas ECOCHARD

La Principale
Nathalie TOURNIER