



😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊

**MENU Semaine 40 → du 30/11 au 04/10/2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes, celeri Mayonnaise	Salade de perles Jambon, mais	Œuf sauce cocktail	 <b>Salade verte</b> 
Quenelle sauce tomate	 <b>Ratatouille</b>  	Lentilles	<b>Brandade de morue</b>
 <b>Haché agneau (RHD)</b> 	 <b>Cordon Bleu (PàP)</b> 	 <b>Saucisse (J-L)</b>  	  
<b>Yaourt Citron</b> 	Vache qui rit	<b>Yaourt</b> 	<b>BRIE</b> 
 <b>Prunes</b>	<b>Banane</b> 	<b>Cake aux agrumes</b> 	<b>Pêche</b> 

 <b>Produit BIO</b>	    <b>Marqueurs certifiés</b>	<b>J-L</b>  Jaillet Lachat à Firminy
 <b>ECOLABEL Pêche durable</b>	<b>HVE</b> <b>(Hte Valeur Environnementale)</b>	<b>PàP</b>  Pro à Pro à Montauban
 <b>Label Rouge</b>	<b>CE<sup>2</sup></b> <b>(Certification environnementale de</b>	<b>V</b>  Volailles de Polignac
 <b>Produits locaux</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	<b>RHD</b>  RHD LABO à La Talaudière
 <b>Fait maison</b>		<b>F-R</b>  Ferme de Rechimas à Craponne s/Arzon
 <b>Produits frais</b>	<b>Pain local servi tous les jours</b>	 <b>Bœuf origine France</b>
		 <b>Volaille origine France</b>
		 <b>Porc origine France</b>

Ce menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

**Jour férié**