























😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊

**MENU Semaine 49 → du 02 au 06/12/2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Crêpe emmental	Salade de betteraves mayonnaise	 <b>Salade verte,</b> croûtons, emmental	Tarte tomate et chèvre
Petits pois	<b>Pâtes</b>  	Choucroute,  <b>pomme de terre</b>	<b>Gratin de courgette</b>  
Steak de veau (DS)	Boulettes de volaille (PàP)	Saucisse, jambonnette (RHD)	Crispy de blé
<b>Yaourt</b>  	 <b>Bûche du Pilat</b> 	<b>Yaourt</b>  	Emmental
<b>Poire</b> 	<b>Clémentine</b> 	<b>Banane</b> 	Danette liégeoise

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

---

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

**Jour férié**