



😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊

janvier

**MENU Semaine 03 → du 13 au 17/01/2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de perles, fèves, maïs et jambon	 <b>Pizza butternut, poivron et fromage</b> 	<b>Salade verte</b> 
Quenelle à la sauce tomate	<b>Haricots verts</b>  	Gratin de courgette	Pommes de terre rissolées
Steak de veau	Cordon bleu	Crispy de blé	Gratin de moules
<b>Yaourt sucré</b>  	Kiri	<b>Yaourt vanille</b>  	<b>Brie</b>  
<b>Clémentine</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Banane</b> 	<b>Cake aux agrumes</b> 

 <b>Produit BIO</b>	    Marqueurs certifiés	<b>J-L</b> 🐾 Jaillet Lachat à Firminy
 <b>ECOLABEL Pêche durable</b>		<b>PàP</b> 🐾 Pro à Pro à Montauban
 <b>Label Rouge</b>	<b>HVE</b> (Hte Valeur Environnementale)	<b>V</b> 🐾 Volailles de Polignac
 <b>Produits locaux</b>	<b>CE<sup>2</sup></b> (Certification environnementale de	<b>RHD</b> 🐾 RHD LABO à La Talaudière
 <b>Fait maison</b>	 <b>MENU VÉGÉTARIEN</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**