

























☺ Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ☺

**MENU Semaine 13 → du 24/03 au 28/03/2025**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté tomate	Salade de haricots rouges, cœur de palmier et fèves	Céleri, mayonnaise	 <b>Pizza 3 fromages</b> 
<b>Haricots verts</b>  	<b>Coquillettes</b>  	<b>Plat au four</b>   	Epinards béchamel
 <b>Longe de porc</b>  sauce moutarde (PàP)	<b>Sauté de dinde (RHD)</b>   	Jambonnette de poulet confite (RHD)	Omelette
Yaourt sucré	<b>St Paulin</b> 	<b>Yaourt au citron</b>  	<b>Croc'lait</b>  
<b>Banane</b> 	<b>Clémentine</b> 	<b>Kiwi</b> 	Tarte Normande

  <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
 <b>Produits locaux</b>	<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**