























☺ Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ☺

MENU Semaine 14 → du 31/03 au 04/04/2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade haricots verts et maïs (CE²)	Jambon, beurre	 Oeuf, mayonnaise	Salade de betteraves
Quenelle en sauce tomate	Carottes  	Duo de brocolis et choux-fleur persillés	  Brandade de morue
Petit brin de veau (RHD)	Bœuf à la Provençale   (JL) 	Crispy de blé	 FAIT MAISON
Yaourt fraise  	Emmental 	Yaourt vanille (St Romain)  	Brie  
Clémentine 	Pâtisserie	Banane 	Compote pomme-fraise

  Produit BIO	     Marqueurs certifiés	J-L  Jaillet Lachat à Firminy
 ECOLABEL Pêche durable		PàP  Pro à Pro à Montauban
 Label Rouge	HVE (Hte Valeur Environnementale)	V  Volailles de Polignac
 Produits locaux	CE² (Certification environnementale de)	RHD  RHD LABO à La Talaudière
 Fait maison	 MENU VÉGÉTARIEN	F-R  Ferme de Rechimas à Craponne s/Arzon
 Produits frais	Pain local servi tous les jours	 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