


















☺ Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ☺

**MENU Semaine 16 → du 14 au 18/04/2025**



LUNDI	MARDI		 JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Pâté croûte de volaille		<b>Quiche aux 3 fromages</b> 	Salade de haricots, emmental et <b>maïs</b>
<b>Coquillettes</b>  	Gratin de chou-fleur		<b>Carottes</b>  	Riz à la tomate
Boulettes de volaille (PàP)	<b>Rôti de porc (PàP)</b>  		Mini râpées aux légumes	 <b>Colin</b> en sauce
Kiri	<b>Yaourt fraise</b>  		<b>St Paulin (Gérentes)</b> 	Vache qui rit
Salade de fruits	<b>Banane</b> 		Moelleux à l'abricot	<b>Compote</b>  

  <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**