




















😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊

MENU Semaine 21 → du 19 au 23/05/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Mousse de canard	Melon 	Céleri, carotte mayonnaise	Œuf sauce cocktail
Lentilles	Hachi Parmentier	Tortis  	Gratin de courgettes
 Saucisse (JL) 	 	Boulette de veau (DS)	Crispy de blé
Kiri	Yaourt frais (St Romain)  	Yaourt sucré	Brie  
Compote  	Banane 	Brugnon 	Brownies 

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