


















☺ Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ☺

MENU Semaine 20 → du 12 au 16/05/2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves mayonnaise	Salade de perles, fèves et jambon	 Pizza aux 3 fromages 	Salade verte 
Quenelle, sauce tomate	Carottes 	Epinards béchamel	Pommes de terre rissolées
Rôti de dinde (PàP) 	Bœuf à la provençale   	Omelette	Filet de loup en sauce
Yaourt 	Délice emmental	Brie 	Petit suisse au fruit 
Brugnon 	Flan caramel	Banane 	Eclair chocolat

 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