



















😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊

MENU Semaine 27 → du 01 au 05/07/2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mortadelle	Salade de perles, fèves, surimi et maïs (CE²)	 Pizza 3 fromages 	Salade verte 
Quenelle, sauce tomate	Haricots verts 	Duo de brocolis, chou-fleur persillés	Croustine
Rôti de porc (PàP)   	Cordon bleu	Crispy de blé	Colin sauce coco 
Yaourt à la fraise 	 Cantal 	Petit suisse au fruit 	Vache qui rit 
Pêche 	Flan caramel	Tarte crumble  pomme chocolat	Compote biscuitée

 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