














😊 Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit 😊


MENU Semaine 10 → du 04/03/2024 au 10/03/2024





LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage	salade de lentilles, lardons et œuf 		Salade de haricots verts et maïs 	Quiche aubergine 
Duo de carottes	Coquillettes 		Riz pilaf 	Epinards à la béchamel
Rôti de dinde	Palette à la diable		Sauté de poulet 	Colin pané céréales
Banane 	Clémentine 		Kiwi 	Flamby


 **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.