



😊 *Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit* 😊

MENU Semaine 29 → du 14 au 18/07/2025

LUNDI 14/07	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Crêpe au fromage	Salade de perles, fèves, maïs, olives	Melon	Quiche <small>FAIT MAISON</small> aux 3 fromages
	Raviolis	Gratin de chou-fleur	Purée <small>FAIT MAISON</small>	Ratatouille
		Rôti de porc (DS)	Saucisse (JL) <small>FAIT MAISON</small>	Poisson pané
	Chanteneige	Yaourt (St Romain)	Brie	Yaourt
	Compote biscuitée	Pêche	Abricots	Banane

Produit BIO ECOLABEL Pêche durable MSC Label Rouge Produits locaux Fait maison Produits frais	Marqueurs certifiés HVE (Hte Valeur Environnementale) CE² (Certification environnementale de niveau 2) Menu VÉGÉTARIEN Pain local servi tous les jours	J-L Jaillet Lachat à Firminy V Volailles de Polignac 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