



















MENUS '4 SAISONS' | Du 07 au 11 novembre 2022

Menus de Crozet

	Lundi 07/11/2022	Mardi 08/11/2022	Mercredi 09/11/2022	Jeudi 10/11/2022	Vendredi 11/11/2022
entrée	<p>Betteraves à la vinaigrette </p> <p>Salade de brocolis</p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Pâté de campagne*</p>		<p>Velouté de petits-pois du chef  </p>	
Plat	<p>Lasagnes à la bolognaise** VBF </p>	<p>Boulettes végétales </p>		<p>Colin MSC sauce citron </p>	
accompagnement		<p>Purée de potiron et pommes de terre</p>		<p>Riz </p>	
fromage	<p>Camembert</p> <p>Cantal AOP  </p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature de la ferme de Minzier  </p>		<p>Bûchette mélangée</p> <p>Verchicors de la Laiterie du Mont Aiguille  </p>	
dessert	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Gâteau marbré du chef </p>		<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	

Produits provenant de la légumerie d'ici SHCB

-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  Le porc français
-  * Plats contenant du porc
-  Produits locaux
-  Pêche durable MSC
-  ** Plat complet
-  Race à viande
-  Label rouge
-  Viande bovine française
-  Appellation d'origine protégée
-  Fait maison par notre chef