


















MENUS '4 SAISONS'

| Du 28 novembre au 02 décembre 2022

Menus de Crozet

	Lundi 28/11/2022	Mardi 29/11/2022	Mercredi 30/11/2022	Jeudi 01/12/2022	Vendredi 02/12/2022
entrée	Salade de pommes de terre	Salade verte		Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts
	Salade de pâtes 	Chou blanc à la mayonnaise 		Carottes râpées 	Salade de chou-fleur mimosa 
Plat	Volaille LR au jus 	Boulettes de bœuf à la sauce tomate 		Curry de lentilles	Saucisse de volaille 
accompagnement	Fondue de poireaux	Semoule 		Riz 	Blé
	Petit suisse aromatisé 	Camembert		P'tit cottentin nature	Verchicors de la Laiterie du Mont Aiguille 
fromage	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP 		Cantal AOP 	Emmental 
	dessert	Fruit de saison 	Gâteau au yaourt du chef 	Compote pomme-coing	Fruit de saison
Fruit de saison 		Compote de pommes 		Fruit de saison 	

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