



# Menu

Du 02 au 06 septembre 2024

EMBARQUEMENT  
immédiat



CROZET

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU Vége

Tomate BIO vinaigrette

Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette nature

Betteraves et maïs

Haricots verts et maïs

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

**Cocktail de la rentrée** (limonade et sirop de grenadine)

**Pastèque BIO**

**Pomelos BIO et sucre**

Carottes râpées, vinaigrette miel

Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, ail et fines herbes, citron)

Pané de blé

Colin mariné ail et fines herbes

**Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise**

**Pavé de merlu sauce bouillabaisse** (soupe de poisson, ail, tomate, épice paëlla)

Cubes de hoki pané

Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)

Riz créole IGP

**Purée de pommes de terre**

Courgettes à l'ail

Fraidou

Fromage fondu Président

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt aromatisé à la vanille BIO

**Gélifié vanille**

**Gélifié chocolat**

Fromage frais BIO aux fruits

Fromage blanc nature BIO et sucre

Compote pomme fraise

Compote de pomme

Banane

Fruit de saison

**Sablés de Retz**

**Moelleux au chocolat frais**

Moelleux à la framboise

Tarte au citron

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée