



Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU VÉGE

Tomates BIO vinaigrette

Salade verte BIO

Vinaigrette ambrée

Betteraves BIO vinaigrette

Chou fleur BIO vinaigrette

Vinaigrette Antilles

Rillettes de sardines

Roulade de volaille et cornichons

Céléri à la méditerranéenne
(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)

Courgettes râpées
et sauce fromage blanc curry

Sauté de bœuf LR
sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème,
farine de riz, mélange 3 légumes)

Brandade de morue

Penne au jambon sauce fromagère
(DURABLE)

Penne au poisson sauce fromagère
(DURABLE)

Omelette BIO

Emincé de pois sauce dijonnaise
(moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange
3 légumes)

Carottes à l'ail

Petits pois

Yaourt aromatisé à la banane BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Saint Nectaire AOC

Fourme d'Ambert AOP

Tomme BIO

Camembert

Fromage frais aux fruits BIO

Faisselle nature et sucre

Gaufre au sucre (pâtissière)

Gaufre créole (au chocolat)

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)

Banane RUP

Fruit de saison

Cake à la mangue

Gâteau basque

Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO

Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France

Pêche responsable

Bleu blanc cœur

Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Eco Verger

Région Ultra Périphérique