



Menu

Du 12 au 16 mai 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU Vége



Courgettes râpées BIO
 Tomate BIO vinaigrette
 Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise
 Chou fleur en salade
 Vinaigrette miel colombo

Carottes râpées BIO
 Vinaigrette basilic
 Céléri BIO sauce enrobante à l'échalote
 (mayonnaise, échalote)

Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles
 Vinaigrette sumac

Steak de colin sauce hongroise (champignon, piment doux, tomates)

Cannellonis au bœuf
 Macaronis BIO à la méditerranéenne (courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)

Bouchées de blé

Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle
 Bouchées végétariennes Sauce fraîche à la menthe

Pommes vapeur

Petits pois

Riz aux lentilles

Brie
 Carré

Yaourt nature BIO et sucre
 Yaourt aromatisé BIO à la banane

Fromage frais aux fruits BIO
 Faisselle nature et sucre

Fromage blanc au citron

Flan nappé au caramel
 Gélifié à la vanille

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)
 Fruit de saison (ECORESPONSABLE)

Cake à la fraise
 Beignet aux pommes

Gâteau aux amandes

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