



Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Salade de blé à la parisienne BIO
(tomate, maïs, ciboulette)



Salade de pommes
de terre à l'échalote BIO



Sauté de bœuf LR à l'orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux
et abricots secs, ail, oignon)



Bouchées orientales

Carottes au cumin

Fraidou

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)



Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)



Salade frisée

Concombres vinaigrette

Vinaigrette ciboulette

Cubes de colin pané

Courgettes cubes et riz IGP



Carré BIO



Tomme BIO



Mousse au chocolat (**gélatine bovine**)

Crème dessert à la vanille

Tomate BIO vinaigrette



Cœur de scarole

Vinaigrette nature



Semoule façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots
secs, pois chiches, raz el hanout)



Crème dessert à la fraise



et

Paillolines (biscuit feuilleté)



Pavé de merlu sauce curry

Purée de pommes de terre

Cantal AOC



Bleu d'Auvergne AOP



Banane RUP



Fruit de saison



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