



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Macédoine mayonnaise BIO
Betteraves en salade BIO, vinaigrette terroir

Salade iceberg et croûtons
Tomate et maïs
Vinaigrette basilic



Gaspacho (tomates, concombres, poivrons, basilic)

Pastèque
Melon jaune

Colin mariné ail et fines herbes

Cordon bleu

Hot Dog (volaille)
Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)

Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise

Limande meunière

Hot Dog végétarien (stick végétarien)
Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)

Emincé de pois sauce blanquette (crème, carotte, poireau)

Macaronis BIO à la tomate

Ratatouille et blé BIO



Salade verte BIO
Vinaigrette

Courgettes BIO à la provençale (tomates, olives noires, herbes de provence)

Saint Nectaire AOC

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage fondu Président

Yaourt nature BIO et sucre

Fourme d'Ambert AOP

Petit suisse BIO nature et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)

Compote de pomme BIO



Donuts au sucre

Moelleux myrtille citron

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)

Compote coupelle pomme banane BIO

Paris Brest

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