

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU 

Mâche et maïs

 Chou blanc râpé vinaigrette

Vinaigrette nature

 Sauté de porc **HVE** sauce charcutière
(tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)

s/v et s/porc: Omelette

Carottes Vichy

 Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

 Yaourt nature BIO et sucre 

Gâteau marbré

Gaufre au sucre

 *Produit BIO*
 *Label Rouge*
 *Issu des régions ultra-périphériques*

 *Appellation d'Origine Protégée*
 *Indication Géographique Protégée*
 *Appellation d'Origine Contrôlée*

 *Pêche responsable*
 *Production locale*
 *Eco Verger*

 *Spécialité du chef*
 *Nouvelle recette*
 *Plat durable*

 Endives aux croûtons

 Chou chinois

Vinaigrette nature

Rôti de bœuf LR  et jus

 Pavé de merlu sauce waterzoï
(julienne de légumes oignon poireaux ail crème)

Pommes rissolées

Fromage fondu Président

Fromage frais au sel de Guérande

  Compote de pomme et vanille

Compote pomme fraise cassis BIO 

Pâté de foie et cornichons

s/v et s/porc: Rillettes de sardines

Lasagnes au saumon

 Saint Nectaire 

 Fourme d'Ambert 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 