

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

L'AUVERGNE

Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Salade de quinoa façon taboulé

Chou rouge sauce enrobante à l'échalote

Salade iceberg et maïs, vinaigrette nature

Sauté de bœuf LR sauce ratatouille

Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO

Colin mariné provençal

Haricots verts

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Petit suisse BIO nature et sucre

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Compote pomme banane BIO

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Compote pomme abricot BIO

Cœur de frisée, noix et œuf vinaigrette nature

Carottes râpées BIO, Vinaigrette agrumes

Céleri rémoulade BIO

Saucisse fumée HVE
* Saucisse de volaille

Filet de lieu noir frais sauce rougail (tomates, oignons, citron, curcuma)

Quenelles de brochet sauce au Cantal

Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)

Semoule safranée

Bleu d'Auvergne
(à découper en dés et à ajouter dans l'entrée)

Emmental

Tomme noire

Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles

Flan nappé au caramel

Liégeois chocolat

- 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