



Menu

Du 1er au 05 décembre 2025

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

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

Sauté de boeuf LR au curry

Croq veggie au fromage

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit BIO

Fruit BIO

Laitue iceberg et croûtons

Endives aux noix

Vinaigrette ciboulette

Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)

Fraidou

Fromage frais au sel de Guérande

Coupelle pomme vanille

Coupelle purée pomme banane BIO



Potage fermier (légumes potage chou de Bruxelles oignon crème pommes de terre carotte)

Rôti de porc LR au jus

Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)

Lentilles BIO

Cantal

Saint Nectaire

Fruit BIO

Fruit BIO



Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)

Salade de mâche et maïs

Vinaigrette échalote

Filet de lieu noir **frais** sauce normande (crème, carottes, oignons, champignons)

Epinards hachés béchamel

Fromage frais aux fruits BIO

Petit suisse BIO nature et sucre

Eclair à la vanille

Eclair chocolat



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Eco Verger