



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Endives aux pommes

Laitue iceberg et croûtons

Vinaigrette nature



Boulettes de colin pané au citron



Daïkon râpé (radis blanc)

Céleri râpé mayonnaise

Vinaigrette caramel

Omelette BIO

et sauce basquaise
(tomate, poivrons, oignons)



Chou fleur et pommes
de terre béchamel BIO



Riz créole IGP



 Meule de Savoie

Bûchette mi-chèvre

Fromage fondu Président

Petit moulé nature

Flan nappé au caramel

Liégeois vanille



Purée pomme pêche

Compote pomme vanille HVE



Carottes râpées BIO



Salade coleslaw BIO
(carottes et chou blanc râpé mayonnaise)



Vinaigrette échalote



Steak haché de cabillaud
sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Potage poireaux pommes de terre

Rôti de bœuf LR
et jus



Galette Tex Mex
(haricot rouge, boulgour, oignon,
tomate, poivron, maïs)

Purée de pommes de terre BIO



Saint Nectaire



Bleu d'Auvergne



Fruit ECORESPONSABLE



Fruit ECORESPONSABLE



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