

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU Végé			CROZET
 Potage vert prés (haricots verts, pommes de terre, crème)	 Salade de tortis BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)   Salade de boulgour à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec)		 Salade verte et croûtons et dés de Beaufort AOP   Vinaigrette miel Crozets aux lardons s/p et s/v: Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)    (Beaufort AOP à ajouter dans l'entrée)  Tarte aux myrtilles 	 Salade de haricots verts BIO  Vinaigrette échalote escalope de dinde à la sauge  Colin poêlé  Purée de pommes de terre BIO  Cantal  Fourme d'Ambert  Fruit BIO  Fruit BIO 
Paupiette de veau sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	 Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)			
<i>Pavé de merlu sauce normande</i> (champignon, ail, oignon, carottes, crème)				
 Lentilles BIO au jus  	 Carottes BIO à l'ail  			 Purée de pommes de terre BIO  
Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre  			Cantal 
Croûte noire	Yaourt aromatisé BIO à la vanille  			Fourme d'Ambert 
 Purée de pommes BIO vanille 	Fruit ECORESPONSABLE 			Fruit BIO 
Coupelle purée pomme pêche HVE 	Fruit ECORESPONSABLE 			Fruit BIO 

 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