



Menu Du 12 au 16 janvier 2026

MERCREDI



LA SAVOIE **CROZET**

VENDREDI

Salade de haricots verts BIO

LUNDI MARDI

LE JOUR DU (Végé)

(pois chiches, oignon, cumin,

tomate, raisin et abricot sec)







(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Salade de boulgour à l'orientale

LA SAVOIE Salade verte et croûtons

LA SAVOIE



Vinaigrette miel

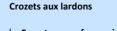
Vinaigrette échalote

Paupiette de veau sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Potage vert prés

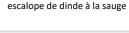
(haricots verts, pommes de terre, crème)

Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

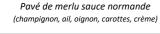


s/p et s/v: Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)

豐



Colin poëlé



Lentilles BIO au jus

Saint Paulin

Croûte noire







Carottes BIO à l'ail









Yaourt aromatisé BIO à la vanille









Cantal

Fourme d'Ambert



Ac

Purée de pommes BIO vanille



Fruit ECORESPONSABLE

Fruit ECORESPONSABLE



(Beaufort AOP à ajouter dans l'entrée) Tarte aux myrtilles







Coupelle purée pomme pêche HVE

Produit BIO

Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Spécialité du chef Nouvelle recette



Viande d'origine Française **Production locale**

Issu des régions ultra-périphériques



Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable



Plat durable



Eco Verger