

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Velouté de courgettes

 Steak de colin sauce crème

Farfalles et julienne de légumes
(carotte, céleri, poireaux)

Brie

Bûchette mi-chèvre

Fruit BIO 

Fruit BIO 

 Céleri BIO râpé sauce cocktail
(mayonnaise ketchup)  

Salade de mâche et croûtons

Vinaigrette agrumes

 Blé pilaf BIO et base indienne
(tomate, poivrons tricolores, petits pois,
mélange tandoori, ail) 

Fromage frais aux fruits BIO 

Petit suisse BIO nature et sucre 

Coupelle purée pomme abricot HVE 

Compote de pomme vanille HVE 

Mousse de canard
et pain spécial

s/v: Terrine de légumes, sauce cocktail
et pain spécial

Sot l'y laisse sauce Noël
(pain d'épices, oignon, crème de marrons)

Cubes de saumon sauce aneth

 Gratin dauphinois

Dessert de Noël
Clémentine
et chocolat de Noël

 Carottes râpées BIO  

 Salade chou chou BIO
(chou blanc BIO et rouge BIO sauce fromage blanc)
Vinaigrette antilles (ananas, pamplemousse)

 Pavé de merlu sauce blanquette
(mélange 3 légumes, crème, champignons)

Semoule BIO 

Yaourt nature BIO et sucre  

Yaourt aromatisé BIO à la vanille  

Banane 

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