



Menu

Du 19 au 23 janvier 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de coquillettes BIO et HVE à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de lentilles BIO Boulettes d'agneau aux olives Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic) Haricots beurre Yaourt aromatisé à la banane BIO Yaourt nature BIO et sucre Fruit ECORESPONSABLE Fruit ECORESPONSABLE	Potage Dubarry (chou-fleur, Pdt, oignons, crème) Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin) Edam BIO Gouda BIO Crème dessert caramel Crème dessert chocolat		Carottes râpées BIO Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) Vinaigrette agrumes (orange, pamplemousse) Rôti de bœuf LR et jus Steak haché de saumon sauce nantua (tomate, crème, maquereau, vinaigre de vin) Semoule BIO aux petits légumes Fromage fondu Président Petit moulé nature Cake sportif (raisin et abricot secs, noix) Tarte aux poires fraîche	Mortadelle de porc et cornichons Rillettes de sardines Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits Fruit BIO 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