



Menu

Du 23 au 27 février 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote 

 Salade de pois chiches à l'indienne (échalote, ail, curcuma, jus de citron)

Sticks (batonnets) végétariens et ketchup

Chou-fleur sauce Mornay

Fromage fais aux fruits BIO 

Petits suisse BIO et sucre 

Fruit ECORESPONSABLE 

Fruit ECORESPONSABLE 

Salade de mâche et maïs

Trio de crudités (carottes jaunes et orange, navets râpés)
Vinaigrette au piment d'Espelette

Saucisse de volaille

Quenelles nature sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)

 Lentilles BIO 

Camembert BIO 

Bûchette de chèvre BIO 

Gélifié à la vanille

Gélifié au chocolat

 Potage épinards

 Penne HVE à la bolognaise DURABLE 

 Penne HVE de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)

Yaourt nature BIO et sucre 

Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Fruit BIO 

Fruit BIO 

 Céleri râpé BIO mayonnaise BIO 

 Salade chouchou BIO (chou blanc et rouge sauce fromage blanc) 

 Filet de lieu noir frais sauce Nantua (crème, tomates, oignons, maquereaux)

 Carottes BIO pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne) 

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

Beignet chocolat 

Beignet framboise 

 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