



Menu

Du 26 au 30 janvier 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Laitue iceberg et croûtons

Trio de crudités
(carottes jaunes et oranges, navets râpés)

Vinaigrette ciboulette

Sauté de bœuf LR
sauce dijonnaise
(moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)

Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)

Pommes rissolées BIO

Fraidou

Fromage frais au sel de Guérande

Coupelle purée pomme cassis BIO

Compote de pomme BIO

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

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

Nuggets de volaille

Croustillant au fromage

Chou romanesco

Saint Nectaire

Bleu d'Auvergne

Fruit BIO

Fruit BIO

Potage paysan BIO
(poireau pomme de terre courgette, carotte)

Jambon de Paris LR

Steak de colin sauce aurore
(tomate et crème)

Coquillettes BIO et HVE
et fromage râpé

Croûte noire

Saint Paulin

Fruit Ecoresponsable

Fruit Ecoresponsable

Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)

Céleri râpé BIO sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)

Steak haché de cabillaud sauce citron

Carottes BIO à la ciboulette

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Moelleux pâte de cacao noisette

Beignet pommes

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