

Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CROZET
				LE JOUR DU 
Endives aux pommes	 Salade de lentilles BIO  		 Potage Choisy (Pdt, cœur de laitue, épinards, oignons, crème fraîche)	 Taboulé
Cœur de frisée et maïs	 Salade de coquillettes BIO au pesto  			 Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)
Vinaigrette au piment d'espelette				
 Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf LR  (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)		 Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	Omelette BIO 
	<i>Bouchées azuki sauce tomate</i> (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)		 s/porc et s/v: Choucroute de la mer (cubes de colin)	
 Riz IGP et haricots rouges	 Carottes Vichy BIO  			Petits pois BIO 
Edam BIO 	Fromage frais nature et sucre			Yaourt aromatisé BIO à la vanille  
Gouda BIO 	Fromage frais aux fruits		 Munster AOP 	Yaourt nature BIO et sucre  
Gélifié à la vanille	Fruit BIO 		 Cake au pain d'épices 	 Compote de pommes
Flan nappé caramel	Fruit BIO 			Compote pomme fraise



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