



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Chou fleur BIO vinaigrette



Betteraves BIO vinaigrette



Vinaigrette nature

Salade de coquillettes au thon

Endives

Vinaigrette à la pomme

Boulettes de bœuf sauce bourgogne
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Bouchées butternut lentilles corail
(butternut, lentilles corail, blé, mozzarella,
quinoa rouge)

 Steak de colin sauce bourgogne
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

 Rôti de bœuf BIO

 Limande meunière et citron

 Colin mariné provençale

Pommes sautées

 Epinards hachés BIO béchamel

Haricots verts provençal

Potiron BIO à la ciboulette 

Saint Nectaire AOC 

Fraidou

Petit moulé

Tomme BIO 

Carré BIO 

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison

Gélifié au chocolat

Fruit BIO 

Fruit BIO 

 Flan vanille coco

Clafoutis aux griottes



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale