



# Menu

Du 20 au 24 avril 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre  
à l'échalote



Salade de boulgour à l'orientale  
(oignon pois chiches cumin tomate  
raisin & abricot sec)



Sauté de bœuf BIO aux olives



Escalope de porc LR au jus



Limande meunière



Colin ail et fines herbes



Polenta crémeuse à la carotte BIO

Mimolette

Croûte noire

Fruit BIO 

Fruit BIO 

Brie

Coulommiers

Gélifié au chocolat

Liégeois à la vanille



Macédoine BIO mayonnaise BIO



Betteraves BIO vinaigrette

Vinaigrette persil



Coquillettes **HVE** lentilles tomate  
(sauce tomate, lentilles vertes,  
herbes de Provence, oignon, ail)



Carottes râpées

Feuilles de batavia et maïs

Vinaigrette nature

Sauté de poulet sauce curry



Cubes de hoki pané



Petits pois BIO saveur saveur soleil

Fromage frais aux fruits

Fromage frais nature et sucre

Tarte aux poires fraîche

Tarte normande fraîche



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