

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CROZET
		LE JOUR DU 		VENDREDI
Laitue iceberg et croûtons	 Salade de riz BIO à la catalane 		 Potage aigo boudo (pommes de terre, légumes, crème, oignon)	 Céleri rémoulade
Salade de mâche et croûtons	 Blé à la californienne BIO 			 Chou rouge sauce enrobante à l'ail
Vinaigrette miel				
				
Saucisse diot	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)			
			  Filet de lieu noir frais sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)	
 Pavé de colin aux herbes de provence	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)		Semoule façon couscous BIO	
 Purée de pommes de terre BIO	Petits pois			Légumes aïoli (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
 Meule de Savoie	Coulommiers		Fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO et sucre 
Gouda			Fromage frais nature	Yaourt brassé BIO à la banane 
Liégeois au chocolat	Fruit BIO 		Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée
Liégeois à la vanille	Fruit BIO 		Fruit de saison	Beignet framboise



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