



Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de tortis à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Salade de lentilles

Vinaigrette nature

Concombres vinaigrette

Endives vinaigrette

Vinaigrette terroir



Sauté de dinde BIO sauce forestière
(oignon, ail, champignon, crème,
herbes de provence)

Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail



Hoki sauce aurore
(oignon ail tomate crème)

Pommes vapeur BIO à la ciboulette



Tomme croûte fleurie

Carré

Gélifié vanille

Flan nappé caramel



Taboulé BIO



Carottes râpées BIO vinaigrette

Rôti de veau froid et mayonnaise

Palet coco curry (pois, blé, carotte, courgettes, semoule,
lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail
et fines herbes, citron, fromage blanc)

Haricots verts BIO à l'ail



Fraidou



Cake sucré mystère

Beignet framboise

FERIE



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