

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CROZET

VENDREDI

RENTREE SOLAIRE

LE JOUR DU 

Salade anglaise au cheddar
(laitue, cheddar, croûtons)

Vinaigrette terroir

Concombres et maïs vinaigrette

Tagliatelles carbonara S/PORC

Palet coco curry
(protéines de pois et blé, carotte, courgettes, semoule,
chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)

Tagliatelles

Fraidou

Fromage fondu Président

Compote de pomme BIO 

Purée pomme fraise BIO 



Diabolo à l'orange
(limonade et sirop d'orange)

Pastèque BIO 

Croque Monsieur au fromage

Salade du chef BIO 
(tomate, salade, dés d'emmental, olives)

Vinaigrette nature

Fromage frais
nature et sucre

 *Soupe de fruits rouges* 
au basilic

 Carottes râpées à la méridionale
(mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)

 Salade coleslaw
(carottes et chou blanc râpé mayonnaise)

Omelette BIO 

Haricots verts

Yaourt BIO à la vanille 

Yaourt nature BIO et sucre 

 Cake aux pépites de chocolat

 Salade de pomme de terre à l'échalote BIO 	Tomate vinaigrette		Roulade de volaille et cornichons	Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges)
 Salade de coquillettes BIO au pesto (huile d'olive tomate basilic ail) 	Concombres vinaigrette		 Rillettes de thon	Vinaigrette échalottes
Nuggets de volaille et ketchup	 		Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise 	
 <i>Limande meunière</i>	Chili BIO et riz BIO		 Colin au crumble de pain d'épices	Filet de lieu noir FRAIS sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats			Courgettes BIO à l'ail 	Semoule
Fromage frais aux fruits	Petit moulé		Yaourt nature BIO et sucre 	
Fromage frais nature et sucre	Fromage frais au sel de Guérande		Yaourt brassé BIO à la banane 	Meule de Savoie
Fruit Ecoresponsable 	Coupelle compote pomme banane BIO 		Beignets pomme	Fruit BIO 
Fruit Ecoresponsable 	Compote de pomme BIO 		Beignets framboise	Fruit BIO 

 *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*



Menu

Du 14 au 18 Septembre 2026

CROZET

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU

Pastèque BIO

Melon charentais BIO

Calamars à la romaine et ketchup

Epinaud béchamel Bio

Edam

Gouda

Liégeois au chocolat

Flan nappé au caramel



Salade de lentilles



Salade de riz à la californienne
(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Sauté de bœuf BIO
sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)



Cubes de saumon sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)

Petits pois

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits

Fruit Ecoresponsable

Fruit Ecoresponsable



Carottes râpées

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Concombres et sauce tzatziki
(yaourt, menthe, ail)



Penne à la bolognaise
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Penne sauce fromagère
au poisson (colin, haricots blancs,
fromage ail et fines herbes, tomates)

Fromage fondu Président

Pavé demi-sel



Compote de pomme BIO

Compote pomme abricot BIO

Salade verte BIO et maïs

Vinaigrette au basilic

Tomate BIO vinaigrette

Boulettes d'agneau au basilic

Croq veggio à la tomate

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre

Eclair vanille

Eclair chocolat



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

HVE

Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2

Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur

CE

Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



ECORESponsable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Rillettes de porc Rillettes de sardine		Concombre vinaigrette Radis beurre	Iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette agrumes Céleri rémoulade
Escalope de poulet sauce curry	Steak de colin et citron		Rôti de bœuf BIO et jus	Galette indienne et mayonnaise
Quenelles de brochet sauce Nantua (oignon, tomate, crème, maquereau, ail, vinaigre)			Pavé de merlu sauce ciboulette	
Carottes Vichy BIO	Chou fleur sauce mornay (béchamel au fromage)		Gratin dauphinois	Spirales BIO
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé BIO à la banane	Saint Nectaire Comté		Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes
Fruit Ecoresponsable Fruit Ecoresponsable	Crêpe sucrée Crêpe chocolat		Fruit BIO Fruit BIO	Purée pomme BIO Compote pomme abricot BIO



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



Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Taboulé



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

Sauté de dinde BBC
à la sauge



Omelette

Carottes

Yaourt BIO à la vanille



Fruit BIO



Fruit BIO



Concombres cubes

Chou chinois

Vinaigrette au caramel



Steak de colin sauce blanquette
(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)

Boulgour BIO



Brie

Coupelle compote pomme vanille

Compote pomme banane

Carottes râpées vinaigrette

Radis beurre

Tomates farcies



Filet de hoki sauce rougail
(oignon, tomate, ail, herbes de Provence,
jus de citron, curcuma)

Riz pilaf

Petit moulé

Croc 'lait

Géliné à la vanille

Mousse au chocolat

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette terroir



Salade coleslaw
(carottes et chou blanc mayonnaise)



Quenelles natures BIO tomate BIO

Piperade

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits



Clafoutis à la mûre



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



Menu

Du 05 au 09 Octobre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pois chiches BIO à l'indienne
(tomates, échalote, curcuma, jus de citron)

Salade de pommes de terre
à l'échalote BIO

Escalope de poulet à la crème

Steak de colin crème

Epinards béchamel BIO

Fromage frais aux fruits BIO
Petit suisse nature BIO et sucre

Fruit Ecoresponsable
Fruit Ecoresponsable

Concombres vinaigrette

Salade iceberg et maïs

Vinaigrette échalote

Pizza au fromage

Fromage fondu Président

Pavé demi-sel

Compote pomme abricot

Compote de pomme

Chou fleur sauce ciboulette
au vinaigre de cidre

 Macédoine mayonnaise

Rôti de bœuf BIO
et jus

Stick végétarien

Coquillettes BIO

Meule de Savoie

Carré

Fruit BIO

Fruit BIO

Duo carotte et chou blanc sauce aïoli

 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote
(fromage blanc, mayonnaise, échalote)

Pavé de merlu sauce citron

Petits pois

Yaourt nature BIO et sucre
Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Moelleux au chocolat frais

Tarte aux prunes

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



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Betteraves

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Céléri rémoulade

Iceberg et noix

Endives

Vinaigrette basilic

Rosette et cornichons

Rillettes de saumon

Chou blanc BIO, framboise,
dés d'abricots, amandes,
vinaigrette pomme

Civet de porc

(gingembre, miel, amandes, sauge,
clou de girofle, vinaigre)

Omelette BIO

Brouet de chapon

Steak de colin sauce ciboulette

Croustillant au fromage

Lentilles à la paysanne (carottes, champignons,
échalotes, herbes de Provence)

Purée de pommes de terre BIO

Fromage blanc ,miel et flocons d'avoine

Pané de blé fromage épinards

Panais, carotte et navets

Choux fleur Mornay

Saint Nectaire

Cantal

Fruit BIO

Fruit BIO

Tomme

Fromage au sel de Guérande

Fruit ECORESPONSABLE

Fruit ECORESPONSABLE

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Taillés de fruits secs
(pudding au pain et aux fruits secs)

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



Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre
à l'échalote BIO



Salade de blé parisienne BIO
(tomate, maïs, basilic, échalote)



Sticks végétariens sauce fraîcheur



Steak de colin sauce curry

Haricots beurre ciboulette

Fromage frais aux fruits

Fromage frais nature et sucre

Fruit Ecoresponsable 

Fruit Ecoresponsable 



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



Velouté gourmand

(panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)



Hachis à la bolognaise

(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Hachis à l'égrené de pois

Petit moulé ail et fines herbes

Pavé demi-sel

Fruit BIO 

Fruit BIO 



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Carottes râpées

Vinaigrette échalottes



Céleri rémoulade

Escalope de dinde sauce bourride
(crème, julienne de légumes, herbe de Provence)



Pavé de merlu sauce bourride
(crème, julienne de légumes, herbe de Provence)

Choux fleur béchamel

Yaourt nature BIO et sucre 

Yaourt aromatisé à la vanille BIO 



Cake aux amandes



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
 VENDREDI
LE JOUR DU

Mâche et dés de mimolette

Vinaigrette nature

Daïkon râpé
(radis blanc)

Sauté de Bœuf LR bourguignon 
 Cubes de saumon sauce oseille

Gratin de potiron BIO 

Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Yaourt nature BIO et sucre 

Paris Brest

Chou vanille


Macédoine BIO mayonnaise BIO 

Poireaux BIO vinaigrette 

Pizza au fromage BIO 

Croûte noire

Saint Paulin

Fruit ECORESPONSABLE 

Fruit ECORESPONSABLE 
 Potage fermier
(crème, carottes, pommes de terre)

Chipolatas

 Steak haché de cabillaud
sauce citron

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

Fromage fondu Président

Fromage frais au sel de Guérande



Compote pomme

Compote pomme fraise

Saucisson à l'ail et cornichon

Terrine de légumes


Pavé de merlu sauce dugléré
(crème, oignon, ail, tomate, persil)

Farfalles

Meule de Savoie 

Cantal 

Fruit BIO 

Fruit BIO 


Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

HVE

Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2

Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

CE

Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable


ECORESPONSABLE


Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Potage freneuse
(crème, navets, pommes de terre)

Salade anglaise au cheddar
(laitue, cheddar, croûtons)

Céleri rémoulade

Taboulé BIO 

 Carottes râpées, vinaigrette agrumes

Salade de tortis BIO au surimi 

 Salade croquante
(carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)

Lasagnes à la bolognaise

Rôti de porc au jus 

Rôti de veau BIO 
sauce normande

Lasagnes au saumon



Steak haché de cabillaud sauce bourride
(épice paëlla, herbes de Provence, crème,
ail, julienne de légume, oignon)



Colin au crumble de pain d'épices

Œufs brouillés

Riz pilaf

Petits pois

Haricots verts Bio 

Fromage frais aux fruits BIO 

Fraidou

Fromage blanc BIO nature et sucre 

Petit moulé ail et fines herbes

Saint Nectaire 

Yaourt nature et sucre

Bleu d'Auvergne 

Yaourt aromatisé

Compote pomme ananas

Fruit de saison

Compote pomme banane

Fruit de saison

Fruit Bio 

 Gâteau au caramel beurre salé 

Fruit Bio 



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

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CROZET

VENDREDI

LE JOUR DU



Potage de légumes BIO



Cœur de laitue
et maïs

Endives vinaigrette

Vinaigrette miel colombo



Colin meunière et citron

Sauté de bœuf BIO
sauce charcutière
(oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)



Quenelles nature tomate

Pommes de terre cubes BIO



Haricots coco à la tomate

Camembert

Fromage blanc BIO nature et sucre



Bleu

Fromage blanc Bio aux fruits



Fruit Ecoresponsable



Compote pomme abricot BIO



Fruit Ecoresponsable



Compote de pomme BIO



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



Jus multifruits

Cheeseburger

Fish burger

Pommes campagnardes

Milk shake Fraise Vanille

Cigarettes russes



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Céleri rémoulade



Salade choucou
(chou blanc et rouge, sauce fromage blanc échalote)

Moules sauce basilic

Julienne de légumes

Petit moulé nature

Croq lait



Cake à la vanille BIO



Viande d'origine Française



Production locale





Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de papillon à la catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Salade de boulgour californienne
(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Sauté de porc sauce pain d'épices



Filet de hoki sauce normande

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé et sucre

Fruit BIO



Fruit BIO



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