



# Menu





















Du 04 au 08 novembre 2024








## CROZET




<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 



 Potage esterel (haricots blancs, potiron)	Salade verte BIO,  vinaigrette miel colombo  Pomelo BIO et sucre 		Carottes râpées BIO,  vinaigrette échalote   Chou rouge BIO  sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Macédoine mayonnaise  Terrine de légumes sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)
Bouchées de soja	 Hachis parmentier Brandade de poisson		 Rôti de bœuf LR et jus 	 Colombo de poisson (DURABLE)  et riz créole IGP 
Epinards et pommes de terre béchamel			 Steak de colin sauce curry	
Edam BIO   Gouda BIO 	Coulommiers  Bûchette mi-chèvre		Haricots beurre	Yaourt aromatisé   Yaourt nature et sucre
 Fruit de saison ECORESPONSABLE   Fruit de saison ECORESPONSABLE 	Gélifié chocolat  Gélifié à la vanille		Tarte normande  Tarte aux poires fraîche	Banane    Fruit de saison 

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Régions Ultra Périphériques

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Eco Verger

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée