



# Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



## CROZET

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Crêpe au fromage  
Crêpe aux champignons

Concombres vinaigrette  
Tomates vinaigrette  
Vinaigrette ciboulette

Melon jaune  
Melon vert

Roulade de volaille et cornichons  
 Rillettes de sardines

Sauté de bœuf LR bourguignon

Blé, lentilles, champignons, curry BIO

Escalope de poulet LR sauce miel

Steak haché de cabillaud sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, épice paëlla)

Quenelles de brochet sauce aurore (tomate crème)

Steak haché de saumon sauce aneth

Haricots beurre

Dés de carottes braisées

Semoule BIO

Brie  
Camembert

Petit moulé nature  
Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt aromatisé BIO à la vanille  
 Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais nature et sucre  
Fromage frais aux fruits

Fruit de saison BIO   
 Fruit de saison BIO

Compote de pommes  
 Compote pomme banane

Beignet à la framboise  
Beignet au chocolat

Fruit de saison ECORESPONSABLE   
Fruit de saison ECORESPONSABLE

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