



Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

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

Salade tortis BIO à la catalane (poivron, tomate)

Scarole et croûtons

Salade iceberg et maïs

Vinaigrette nature

Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes

Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise)

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

Mâche et noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de bœuf LR marengo (tomate, oignon, ail, champignon)

Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)

Sauté de porc sauce bobotie (tomate, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs)

Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)

Colin mariné thym citron

Steak haché de saumon sauce crème

Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles

Haricots verts

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

Cantal

Bleu d'Auvergne

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée pomme banane BIO (coupelle)

Compote de pomme BIO

Gélifié vanille

Flan nappé caramel

Eclair au chocolat

Eclair à la vanille

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