



# Menu

Du 03 au 07 février 2025



## CROZET


### LUNDI


### MARDI

### MERCREDI



### JEUDI

### VENDREDI

 Endives en salade

 Trio de crudités (carottes jaunes, oranges et navets râpés)

Vinaigrette miel


  Potage cultivateur BIO (carotte navet poireau pomme de terre)





 Salade verte BIO et vinaigrette 


 Céleri râpé BIO et vinaigrette 

### LE JOUR DU


 Carottes râpées BIO, vinaigrette nature



 Salade chou chou BIO (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)



 Sauté de veau sauce blanquette

 Colin mariné thym citron


Jambon de Paris LR  \* Jambon de poulet 



 Limande meunière

 Colin gratiné au fromage 

  Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)



Haricots beurre



 Polenta BIO



Gratin de pommes de terre  à la raclette 

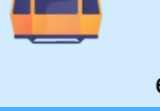


 Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

 Beaufort 


 Cantal 


 Fromage blanc BIO nature et sucre 



 Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles  



Bûchette mi-chèvre



Edam

 Crêpe moelleuse sucrée BIO

 Crêpe chocolat

 Fruit de saison ECORESPONSABLE 




 Fruit de saison ECORESPONSABLE 




 Gâteau de Savoie 




Petits beurre




Flan nappé caramel



Géliblé chocolat

-  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