



Menu

Du 03 au 07 février 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  Végé

 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 

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

Gélifié 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