



Menu

Du 09 au 13 décembre 2024



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives aux noix
 Frisée et croûtons
 Vinaigrette ciboulette

Potage vert pré
 (haricot vert, oignon, crème)

Salade verte
 Carottes râpées
 Vinaigrette persil

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
 Chou blanc râpé aux raisins secs, vinaigrette terroir

Omelette BIO

Sauté de poulet LR
 au curry

Cassoulet sans porc
Plat complet

Colin gratiné au fromage

Pavé de merlu sauce curry

Quenelles natures sauce aurore (oignon, ail, tomate, crème)

Blé à la tomate

Carottes et pommes de terre

Haricots blancs tomatés

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

Edam

Fromage frais nature et sucre

Fromage fondu Président

Yaourt aromatisé

Gouda

Fromage frais aux fruits

Pavé demi-sel

Yaourt nature et sucre

Flan nappé au caramel

Fruit de saison BIO

Compote de pommes BIO

Moelleux myrtille citron

Gélifié à la vanille

Fruit de saison BIO

Compote pomme fraise BIO

Beignet 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