



Menu

Du 17 au 21 février 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Potage épinards pomme de terre BIO

 Endives en salade,
vinaigrette échalote
 Céleri râpé mayonnaise

Carottes râpées BIO,
vinaigrette agrumes

Salade coleslaw BIO
(carotte et chou blanc mayonnaise)

 Salade piémontaise à la dinde
(cornichon, tomate, œuf, olive,
dés de dinde)
 Salade gourmande (boulgour,
lentilles, surimi)

Limande meunière

Omelette BIO

 Rôti de bœuf LR
au jus
 Hoki sauce estragon

Boulettes de veau sauce bobotie
(tomate, abricots et raisins secs, cumin,
cannelle, curry, petits légumes)

Bouchées azuki
sauce fraîcheur échalote

Chou-fleur béchamel
au cheddar BIO
et
Pommes vapeur + squeeze de ketchup

Riz IGP à la tomate

 Gratin de macaronis à la piperade
(poivron, sauce tomate, oignon)
et emmental râpé

Haricots verts BIO

Petit moulé nature
Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature et sucre

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

 Cantal
 Fourme d'Ambert

 Fruit de saison
ECORESPONSABLE
 Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

 Cake vanille BIO
Beignet à la pomme

Banane RUP
 Fruit de saison

 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