



Menu

Du 17 au 21 février 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Potage épinards pomme de terre

 Endives en salade, vinaigrette échalote
 Céleri râpé mayonnaise

Carottes râpées , 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