



Menu

Du 07 au 11 avril 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade iceberg et croûtons
Salade de mâche et maïs
Vinaigrette terroir

 Salade de coquillettes au pesto
Salade de lentilles

Betteraves BIO, vinaigrette échalote 
Macédoine mayonnaise BIO 

Carottes râpées BIO 
Endives aux pommes
Vinaigrette miel colombo

Paupiette de veau sauce basquaise

Poulet rôti LR 

Steak haché de saumon sauce crème

 Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)

Pané de blé fromage épinards

Cappelletti sauce tomate et fromage râpé

Pommes vapeur à l'ail

Petits pois

Purée aux brocolis

Yaourt nature BIO et sucre 
Yaourt brassé banane BIO 

Beaufort AOP 
Cantal AOC 

Fromage frais aux fruits BIO 
Petit suisse nature BIO et sucre 

Fraidou
Fromage frais au sel de Guérande

Compote pomme abricot
Compote pomme banane

Fruit de saison BIO 
Fruit de saison BIO 

Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 
Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 

 Cake aux confits d'agrumes (zestes d'oranges et de mandarines) 

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Pêche responsable
Bleu blanc cœur
 Eco Verger

 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique