



Menu

Du 10 au 14 mars 2025



CROZET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU 

Salade de Mâche et maïs
Salade d'endives aux pommes
Vinaigrette du terroir (huile olive, balsamique)

 
Potage Crécy BIO (aux carottes)


Samoussa aux légumes
Sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)

 
Céleri râpé Bio mayonnaise
Salade iceberg et radis rondelles
Vinaigrette persil


Omelette Bio

Boulettes d'agneau sauce estragon
Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail




Couscous au poulet
Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)

Filet de merlu bourride (julienne de légume, crème, épice paëlla)

Riz à la tomate

Choux-fleur ciboulette


Semoule et légumes couscous

Tortis

Cantal
Petit moulé nature

Brie
Bleu


Fromage blanc Bio miel et citron

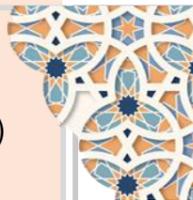

Beaufort AOP
Fromage frais au sel de Guérande

Compote de pomme
Compote pomme abricot

Bugnes




Cake aux fruits secs (épeautre, raisins secs, abricots secs)


Liegeois Chocolat
Beignet au 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