



# Menu

Du 17 au 21 mars 2025



**CROZET**

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

 Potage paysan BIO 	 Salade verte Bio et croutons Endives et noix Vinaigrette ciboulette		 Carottes râpée Bio Vinaigrette agrumes  Céleri râpé BIO mayonnaise	  Taboulé Bio   Salade de coquillettes BIO au thon
 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	 Dahl Lentilles Corail Pilaf Et Riz		 Rôti de porc au jus Pané de blé	Colin pané et citron
Pommes campagnardes et ketchup			Brocolis persillés	Epinards béchamel
 Tomme BIO  Camembert BIO	Coulommier Petit moulé ail et fines herbes		Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	 Bleu d'Auvergne  Cantal
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Dessert lacté au chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel		 Cake Aux Spéculoos  Cake aux pépites de chocolat	 Banane 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