

CROC septembre octobre 2024

Lundi
02/09/2024

Mardi
03/09/2024

Mercredi
04/09/2024

Jeudi
05/09/2024

Vendredi
06/09/2024

ENTRÉES

Tomates

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Radis roses

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Concombre rondelles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Taboulé à la menthe

Gluten

Salade piémontaise

Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Boulettes au boeuf sauce tomate
Soja

Oeufs brouillés à l'emmental
Oeufs, Lait

Jambon fumé grillé local
Gluten

Emincé blé et pois chiches au jus légumes
Gluten

Colin d'Alaska sauce citron
Poissons, Gluten, Lait

Boulettes de soja sauce tomate
Gluten, Soja

Rôti de dinde issu au jus tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé de dinde au jus tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Curry de pois chiche aux épinards
Lait, Moutarde

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

GARNITURES

Semoule
Gluten

Carottes au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel
Lait

Fromage frais Petit cotentin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental
Lait

Tomme grise
Lait

Fromage fondu carré
Lait

DESSERTS

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie pomme et ananas au sirop d'érable
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets flan saveur vanille
Lait

Gâteau au chocolat
Oeufs, Gluten, Soja

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten









Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi 09/09/2024	Mardi 10/09/2024	Mercredi 11/09/2024	Jeudi 12/09/2024	Vendredi 13/09/2024
S A L A D E S				
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri rave râpé <i>Céleri</i>	Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomate mozzarella <i>Lait</i>
P L A T S				
Nuggets au blé <i>Céleri, Gluten</i>	Chili sin carne, cheddar et riz <i>Lait</i>	Boeuf 🍖 braisé façon pasticada (carotte, céleri et pruneau) <i>Céleri, Gluten, Sulfites</i>	Hachis parmentier de soja <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Filet de hoki 🐟 sauce curry <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>
Nuggets de poulet <i>Gluten</i>		Omelette nature 🍳 <i>Oeufs, Lait</i>	Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carotte <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) <i>Oeufs, Gluten</i>
G A R N I T U R E S				
Coquillettes 🍝 <i>Gluten</i>		Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>		Semoule <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Camembert <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Saint paulin (accompagnement) <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit 🍏 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Muffin aux pépites de chocolat 🍫 <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc au miel et amandes <i>Fruits à coque, Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>








Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024
E N T R É E S				
Coleslaw moutarde fromage blanc <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>		Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
S A L A D E S				
	Concombre à la menthe <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade de riz  au chorizo et poivrons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P L A T S				
Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Penne BIO, tomates, lentilles corail, haché végétal et emmental <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) <i>Oeufs, Gluten</i>	Tarte à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Poisson blanc  pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>		Roti de boeuf sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Sauté de boeuf  aux olives <i>Gluten, Sulfites</i>	Quiche au thon, butternut, moutarde et moules <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>
		Rôti de porc  sauce dijonnaise <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>		
G A R N I T U R E S				
Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée à la patate douce <i>Lait</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre boulangères <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz  créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>				
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Mimolette <i>Lait</i>	Saint nectaire  <i>Lait</i>	Fromage frais Saint bricet <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>	Fruit  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau basque  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cake à la châtaigne <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi 23/09/2024	Mardi 24/09/2024	Mercredi 25/09/2024	Jeudi 26/09/2024	Vendredi 27/09/2024
S A L A D E S				
Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Champignons frais nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz  au chorizo et poivrons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S				
Haché au veau au jus tomate <i>Soja</i>	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs et pois chiches rotis <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Risotto aux petits pois et cheddar (riz ) <i>Oeufs, Lait</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Galette lentilles, betteraves et cèpe  <i>Gluten</i>
Fusilli  au potiron, carottes et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>				Merlu  sauce façon Bouillabaisse <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
G A R N I T U R E S				
Fusilli  <i>Gluten</i>			Bouquetière de légumes, moutarde à l'ancienne et estragon <i>Moutarde, Sulfites</i>	Purée de pomme de terre Fraîche <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Fromage fondu CROC'lait <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Fromage frais Petit cotentin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
D E S S E R T S				
Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>		Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain <i>Oeufs, Soja</i>	Fruit  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
D E S S E R T ' B A R				
Fruits coupés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>				
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Mercredi 02/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024
E N T R É E S				
		Pizza aux olives <i>Gluten, Lait</i>		Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i> Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
S A L A D E S				
Chou rouge <i>Sulfites</i>	Riz BIO, tomate, mimolette et maïs <i>Lait</i>		Tomates en quartiers <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S				
Sauce aux 3 fromages <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Oeufs brouillés à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Roti de veau sauce chasseur <i>Gluten</i>	Blanquette de dinde 🍗 <i>Gluten, Sulfites</i>	Colin d'Alaska 🐟 sauce vierge <i>Poissons</i>
SAUCE CARBONARA <i>Gluten, Lait</i>		Samoussa aux légumes <i>Gluten, Soja</i>	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	Saucisse végétale soja et blé <i>Gluten, Soja</i>
G A R N I T U R E S				
Coquillettes 🍝 <i>Gluten</i>	Brocolis au curry <i>Moutarde</i>	Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Emmental râpé <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Saint paulin (accompagnement) <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Pain perdu <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Smoothie kaki kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake à la châtaigne <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit 🍏 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi
07/10/2024

Mardi
08/10/2024

Mercredi
09/10/2024

Judi
10/10/2024

Vendredi
11/10/2024

ENTRÉES

Cake épinards et pesto et sauce tomate

Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur sauce ravigote
Moutarde, Sulfites

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Aiguillette de poulet sauce moutarde
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Riz BIO, korma végétarien butternut et marrons
Lait, Moutarde, Sulfites

Beignets sticks de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Raviolis au saumon
Oeufs, Poissons, Gluten, Lait

Galette au soja, tomates et basilic
Oeufs, Gluten, Soja

Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

Boeuf à la bordelaise
Gluten, Sulfites

Raviolis sauce tomate
Céleri, Oeufs, Gluten

Coquille et colin d'Alaska en gratin
Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Haricots vert à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Brie
Lait

Emmental râpé
Lait

Fromage fondu carré
Lait

DESSERTS

Donuts sucré
Gluten, Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au 4 épices
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERT BAR

Fruits coupés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

CROC septembre octobre 2024

Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024
E N T R É E S				
Tartinable aux haricots rouges et épices mexicaines <i>Gluten, Lait, Sésame, Soja</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de mâche, betterave et noix de cajou <i>Fruits à coque</i>	Salade de blé aux légumes <i>Céleri, Gluten</i>	
S A L A D E S				
				Endives aux noix <i>Fruits à coque</i>
P L A T S				
Boulette soja tomate <i>Gluten, Soja</i>	Tajine marocain aux pois chiches et semoule <i>Gluten, Fruits à coque, Moutarde</i>	Emincé blé pois chiches sauce tomate mexicaine <i>Gluten, Sésame</i>	Boulette sarrasin lentille légume sc fromage blanc menthe épice kebab <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Filet de colin d'Alaska 🐟 sauce massala <i>Poissons, Moutarde, Sulfites</i>
Colin d'Alaska 🐟 pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>		Sauté de dinde 🍗 sauce pomme curry crème <i>Lait, Moutarde</i>	Boulettes au boeuf 🍖 sauce poivrade <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Nuggets au blé <i>Céleri, Gluten</i>
				Penne BIO, pois chiches, épinards tandoori et pois chiches rotis <i>Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Duo de haricots verts et beurre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Riz 🌾 safrané <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes au cumin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne rigate 🍝 <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Camembert <i>Lait</i>	Fromage Petit moulu à l'ail et aux fines herbes <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Muffin aux pépites de chocolat 🍫 <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>		Cake aux épices <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Smoothie pomme cannelle <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
D E S S E R T ' B A R				
		Banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.