




































Semaine du 02/08 au 06/08/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Salade de riz BIO au surimi	  Pastèque BIO	  Melon BIO	 Salade verte BIO	  Pizza au fromage BIO
PLAT	Ravioli au saumon	Stick végété	  Quenelles nature sauce provençale	Boulettes de bœuf au jus	Nuggets de poisson
GARNITURE	(plat complet)	 Purée de pommes de terre BIO	 Julienne de légumes & riz BIO	 Ratatouille BIO	 Chou fleur BIO persillé
FROMAGE	  Yaourt nature BIO & sucre	  Yaourt aromatisé BIO	 Camembert BIO	  Carré frais BIO	  Tomme BIO
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	  Compote de fruits BIO	 Eclair vanille	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 2 août au 8 août		MAIRIE DE LORETTE														
lun 2 août	Salade de riz Bio au surimi		X	X	X			X					X			
	Raviolis au saumon	X	X	X	X											
	Yaourt nature BIO	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 3 août	Pastèque bio															
	Stick végétarien		X	X												
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Crème dessert BIO/locale	X														
	Pain 400 g		X													
mer 4 août	Melon jaune bio															
	Quenelles à la provençale	X	X	X		X					X		X			
	Julienne de légumes et riz Bio										X					
	Camembert bio	X														
	Compote pomme-banane bio															
	Pain 400 g		X													
jeu 5 août	Salade verte bio															
	boulettes de bœuf au jus	X	X			X				X	X		X			
	Ratatouille															
	Carré Frais Bio	X														
	Eclair à la vanille	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													
ven 6 août	Pizza au fromage Bio	X	X													
	Nuggets de poisson		X		X											
	Fleur de chou bio persillé															
	Tomme BIO (Bloc)	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													