



LORETTE

Semaine du 03/04 au 09/04/2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées BIO	Chou blanc BIO vinaigrette nature	Salade de riz BIO à la catalane	<p><i>Salade verte vinaigrette nature</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau navarin</i></p> <p><i>Flageolets</i></p> <p><i>Milk shake BIO à la framboise</i></p> <p><i>Chocolat de Pâques</i></p>	Céleri BIO rémoulade Provence
PLAT	Chipolatas au jus	Nuggets de poisson	Raviolis au saumon		Spirales BIO égrené végétal tomates herbes
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	(plat complet)		(plat complet)
LAITAGE	Yaourt BIO au pamplemousse	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé nature		Carré de l'Est
DESSERT	Compote pomme ananas	Cake abricot vanille BIO	Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 10/04 au 16/04/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade d'haricots verts BIO	Laitue iceberg vinaigrette du terroir	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade farandole vinaigrette nature
PLAT		Viande hachée	Poissonnette	 Macaronis au saumon	Galette Tex Mex
GARNITURE		Purée de pomme de terre	Blettes à la tomate	(plat complet)	Juliennes de légumes saveur soleil
LAITAGE		Yaourt aromatisé	 Camembert BIO	  Carré frais BIO	  Yaourt nature BIO
DESSERT		  Fruit de saison BIO	 Cookies BIO	  Fruit de saison BIO	 Eclair au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 17/04 au 23/04/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Trio de crudités vinaigrette nature	 Chou fleur BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	   Salade de coquillettes BIO au pesto	  Betteraves BIO vinaigrette du terroir	Radis et beurre
PLAT	Accras de morue	 Boulettes d'agneau au jus	Nuggets de volaille	 Riz à la mexicaine	 Burger de veau dijonnaise
GARNITURE	 Courgettes BIO à l'ail	  Blé BIO	Haricots beurre ciboulette	(plat complet)	Petits pois carottes
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt nature	 Emmental BIO	Fromage blanc nature	  Yaourt BIO à la framboise
DESSERT	 Cake BIO aux pépites de chocolat	  Fruit de saison BIO	 Compote pomme abricot BIO	 Fruit de saison BIO	Donuts au sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 24/04 au 30/04/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Maïs vinaigrette nature	 Salade de pommes de terre BIO des Alpes	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte vinaigrette du terroir
PLAT	Escalope de blé en sauce	Emincé de poulet au jus	Boulettes pistou fraîcheur	Cubes de hoki pané	 Bolognaise
GARNITURE	Lentilles	   Carottes BIO à la crème	Chou fleur persillé	   Semoule BIO aux petits légumes	   Coquillettes BIO semi complètes
LAITAGE	 Saint Paulin	Coulommiers	Fraidou	  Yaourt nature BIO sur lit de fruits	Petit suisse nature et sucre
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	   Clafoutis BIO aux griottes	  Compote de pomme fraise BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



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 3 avril au 9 avril															
lun 3 avril	Carottes râpées Bio à la vinaigrette					X							X		
	Chipolatas au jus	X				X									
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Compote pomme - ananas														
mar 4 avril	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake abricot vanille BIO	X	X	X		X									
jeu 6 avril	Salade verte														
	boulettes d'agneau sauce navarin	X	X			X				X					
	Flageolets														
	Milk Shake framboise	X													
ven 7 avril	Céleri rémoulade BIO			X							X		X		
	Tortis égrené végétal sauce tomate aux herbes		X												
	Carré de l'est	X													
	Fruit bio 1														

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 24 avril au 30 avril																
lun 24 avril	Macédoine bio et mayonnaise			X									X			
	Escalope de blé panée méditerranéenne	X	X	X		X							X			
	Lentilles au jus	X									X					
	Saint Paulin	X														
	Mousse au chocolat au lait	X								X						
mar 25 avril	Salade de maïs															
	Poulet émincé au jus	X				X				X						
	Carottes bio à la crème	X														
	Coulommiers	X														
	Fruit bio 1															
jeu 27 avril	Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise	X	X	X		X					X		X			
	Cubes de hoki pané		X		X											
	Semoule Bio aux petits légumes		X													
	Yaourt aux fruits bio	X														
	Clafoutis aux griottes maison	X	X	X												
ven 28 avril	Salade verte															
	Pâtes 1/2 complètes à la bolognaise Bio		X													
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Compote pomme fraise BIO															

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 3 avril au 9 avril															
mer 5 avril	Salade de riz bio à la catalane					X							X		
	Raviolis au saumon	X	X	X	X										
	Petit moulé nature	X													
	Cocktail de fruits au sirop														

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 10 avril au 16 avril																
mar 11 avril	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Boeuf haché															
	Purée de pommes de terre	X				X										
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
mer 12 avril	Salade composée															
	Poissonnette		X	X	X					X						
	Blettes à la tomate															
	Camembert bio	X														
	Cookie aux pépites chocolat bio	X	X	X			X									
jeu 13 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Macaronis au saumon	X	X		X	X										
	Carré Frais Bio	X														
	Fruit bio 1															
ven 14 avril	Salade farandole															
	Galette Tex Mex		X													
	Julienne de légumes saveur du midi										X					
	Yaourt nature bio	X														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						

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 17 avril au 23 avril																
lun 17 avril	Trio crudité										X					
	Acras de morue	X	X		X											
	Courgettes bio à l'ail															
	Petit moulé nature	X														
	Cake pépité chocolat		X	X												
mar 18 avril	Chou-fleur bio															
	boulettes d'agneau au jus	X	X			X				X						
	Blé bio		X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
mer 19 avril	Salade de coquillettes bio au pesto		X													
	Nuggets de volaille		X													
	Haricots beurre à la ciaux boulettes															
	Emmental bio	X														
	Compote de pomme-abricot bio															
jeu 20 avril	Betteraves bio															
	Riz à la mexicaine															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit bio 1															
ven 21 avril	Radis et beurre	X														
	Burger de veau à la moutarde	X	X	X		X				X			X			
	Petits pois et carottes au jus	X														
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Doughnuts au sucre	X	X							X						

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 24 avril au 30 avril															
mer 26 avril	Salade des Alpes BIO	X	X	X		X							X		
	Boulettes pistou enrobante fraîcheur	X	X												
	Chou-fleur persillé														
	Fraidou	X													
	Fruit bio 1														