



Semaine du 29/03 au 02/04/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade verte BIO vinaigrette	   Salade coleslaw BIO	 Tomates vinaigrette BIO	Terrine de légumes	Tarte au fromage
PLAT	Burger de veau sauce brune USA	 Raviolis BIO au tofu	Œufs durs béchamel	Nuggets de volaille	Poisson pané
GARNITURE	   Purée de céleri BIO	(plat complet)	 Epinards BIO béchamel	Pommes de terre rissolées	 Chou fleur BIO béchamel
FROMAGE	Emmental	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse aromatisé	Brie
DESSERT	  Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison	 Madeleine BIO	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes myrtilles BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqué sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 05/04 au 09/04/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENREDI <i>MENU DE Pâques</i>
ENTREE		 Roulé au fromage	Salade fantaisie	 Céleri BIO rémoulade	 Concombre BIO vinaigrette
PLAT		Colin crumble pain d'épices	Burger de veau sauce miroton	  Quenelles nature sauce mornay	 Boulettes d'agneau sauce printanière
GARNITURE		 Poireaux BIO béchamel	 Haricots verts BIO	 Carottes BIO saveur du jardin	  Flageolets
FROMAGE		  Carré frais BIO	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	 Petit suisse aromatisé
DESSERT		Flan chocolat	Petit beurre	Fruit de saison	  Gâteau de Pâques BIO (banane/ pépites de chocolat)



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqué sur la cuisine

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France





Semaine du 12/04 au 16/04/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées citron	 Chou fleur BIO vinaigrette	Crêpes au fromage	   Betteraves BIO vinaigrette	Radis & beurre
PLAT	Nuggets de volaille	Boulettes d'agneau sauce tajine	Hoki au citron	  Riz BIO à la mexicaine	Burger de veau sauce dijonnaise
GARNITURE	Haricots beurre à la tomate	   Semoule BIO	Poireaux béchamel	(plat complet)	 Petits pois BIO
FROMAGE	  Carré frais BIO	  Yaourt nature BIO	 Emmental BIO	 Fromage blanc BIO	 Petit suisse BIO nature
DESSERT	Buondolce au lait	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	  Fruit de saison BIO	Donuts au sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqué sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 19/04 au 23/04/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
ENTREE	 Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	   Salade de coquillettes BIO al pesto	 Laitue Iceberg BIO	 Macédoine BIO mayonnaise	Salade farandole
PLAT	Colin pané	Viande hachée	  Quenelle nature crème	Macaronis saumon	 Roulé au fromage
GARNITURE	Blé à la tomate	Purée de pommes de terre	 Epinars BIO béchamel	(plat complet)	 Courgettes BIO
FROMAGE	 Camembert BIO	  Yaourt aromatisé BIO à la noix de coco	  Faisselle nature BIO	  Carré frais BIO	  Yaourt nature BIO
DESSERT	  Crème dessert vanille BIO	  Fruit de saison BIO	 Cookies BIO	  Fruit de saison BIO	 Eclair chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqué sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 26/04 au 30/04/2021

LORETTE

	LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre vinaigrette	   Betteraves BIO vinaigrette	Radis & beurre	 Macédoine BIO mayonnaise	 Carottes râpées BIO vinaigrette
PLAT	 Raviolis BIO au tofu	Nuggets de poisson	  Sauté de bœuf au jus	Bolognaise	Sauté de poulet sauce tomate
GARNITURE	(plat complet)	 Courgettes BIO rondelles	   Lentilles BIO	   Spaghettis BIO	 Haricots verts BIO persillés
FROMAGE	Fromage blanc aromatisé	Brie	  Yaourt nature BIO	Faisselle nature	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Compote de poires BIO	 Fruit de saison	  Compote de pomme abricot BIO	 Fruit de saison	   Quatre Quart BIO à l'ananas



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqué sur la cuisine



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 29 mars au 4 avril																
lun 29 mars	Salade verte bio															
	Burger de veau sce barbecue	X	X	X	X	X				X	X					
	ecrasé de pommes de terre bio et céleri bio maison	X									X					
	Emmental	X														
	Crème dessert BIO/locale	X														
	Pain 400 g		X													
mar 30 mars	Salade coleslaw bio			X									X			
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Fruit de saison															
		Pain 400 g		X												
jeu 1 avril	Terrine de légumes	X	X	X							X					
	Nuggets de volaille	X	X			X										
	Pommes rissolées															
	Petit suisse aux fruits	X														
		Pain 400 g		X												
ven 2 avril	Tarte au fromage	X	X	X												
	Colin pané		X		X											
	Chou-fleur bio béchamel	X	X													
	Pointe de Brie	X														
		Compote fruit bio														
	Pain 400 g		X													

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 5 avril au 11 avril																
mar 6 avril	Roulé au fromage	X	X													
	Poisson blanc crumble de pain d'épices															
	Poireau bio béchamel	X	X													
	Carré Frais Bio	X														
	Flan au chocolat	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 8 avril	Céleri rémoulade BIO			X							X		X			
	Quenelles sauce mornay	X	X	X												
	Carottes BIO saveur du jardin															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
ven 9 avril	Concombre en salade															
	aux boulettes d'agneau printanière	X	X			X				X	X		X			
	Flageolets															
	Petit suisse aux fruits	X														
	Cake banane au pépites de chocolat	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													

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 26 avril au 2 mai																
lun 26 avril	Concombre en salade															
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Coupelle de purée pomme poire BIO															
	Pain 400 g		X													
mar 27 avril	Betteraves bio															
	Nuggets de poisson		X		X											
	Courgettes bio															
	Pointe de Brie	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
jeu 29 avril	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X			
	Bolognaise au boeuf															
	Spaghetti bio		X													
	Faisselle et sucre	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
ven 30 avril	Carottes BIO															
	Poulet sauté à la tomate	X				X				X						
	Haricots verts bio persillés															
	Petit suisse aux fruits	X														
	Cake amande ananas bio maison	X	X	X												
	Pain 400 g		X													

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 29 mars au 4 avril															
mer 31 mars	Salade de tomates bio														
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Madeleine bio	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
Période du 5 avril au 11 avril															
mer 7 avril	Salade fantaisie										X				
	Burger de veau mironton	X	X	X		X				X					
	Haricots verts bio														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Petit beurre	X	X	X											
	Pain 400 g		X												

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 12 avril au 18 avril															
lun 12 avril	Carottes râpées au citron														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Haricots beurre à la tomate														
	Carré Frais Bio	X													
	Buondolce au lait	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
mar 13 avril	Chou-fleur bio vinaigrette														
	aux boulettes d'agneau sauce tajine	X	X			X				X					
	Semoule bio		X												
	Yaourt nature BIO	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
mer 14 avril	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Filet de hoki sauce citron	X			X										
	Poireau bio béchamel	X	X												
	Emmental bio	X													
	Crème dessert BIO/locale	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 15 avril	Betteraves bio														
	Riz à la mexicaine														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
ven 16 avril	Radis et beurre	X													
	Burger de veau à la moutarde	X	X	X		X				X			X		
	Petits pois très fins bio	X									X		X		
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
	Pain 400 g		X												

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 19 avril au 25 avril															
lun 19 avril	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Colin pané		X		X										
	Blé à la tomate		X												
	Camembert bio	X													
	Crème dessert BIO/locale	X													
	Pain 400 g		X												
mar 20 avril	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Boeuf haché														
	Purée de pommes de terre	X				X				X					
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
mer 21 avril	Salade verte bio														
	Quenelles à la crème	X	X	X											
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Faisselle bio et sucre	X													
	Cookie aux pépites chocolat bio	X	X	X			X								
	Pain 400 g		X												
jeu 22 avril	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X		
	Macaronis au saumon	X	X		X	X									
	Carré Frais Bio	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
ven 23 avril	Salade farandole														
	Roulé au fromage	X	X												
	Courgettes bio à l'ail														
	Yaourt nature BIO	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
Période du 26 avril au 2 mai															
mer 28 avril	Radis et beurre	X													
	Boeuf sauté au jus	X				X					X		X		
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature BIO	X													
	Compote de pomme-abricot bio														
	Pain 400 g		X												