



Semaine du 30/03 au 03/04/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade verte BIO vinaigrette	   Salade coleslaw BIO	 Tomates vinaigrette BIO	   Potage de légumes BIO	Tarte au fromage
PLAT	Burger de veau sauce brune USA	 Raviolis BIO au tofu	Œufs durs béchamel	Pilon de poulet rôti	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



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 06/04 au 10/04/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI <i>MENU DE Pâques</i>
ENTREE	Macédoine BIO mayonnaise	Cake BIO emmental olives	Roulé de surimi	Salade de lentilles BIO vinaigrette terroir	Concombre BIO vinaigrette
PLAT	Bolognaise	Colin à la brésilienne	Burger de veau sauce miroton	Quenelles nature à la bordelaise	<i>Boulettes d'agneau sauce printanière</i>
GARNITURE	Spaghetti BIO	Poireaux BIO béchamel	Semoule BIO	Carottes BIO	<i>Purée de flageolets BIO</i>
FROMAGE	Faisselle nature	Carré frais BIO	Gouda BIO	Fromage blanc nature	<i>Petit suisse aromatisé</i>
DESSERT	Fruit de saison	Flan chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison	<i>Gâteau de Pâques BIO</i>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 13/04 au 17/04/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE		   Betteraves BIO vinaigrette	Radis & beurre	 Salade verte BIO & croustons	 Carottes râpées BIO vinaigrette
PLAT		Poissonnette	Sauté de bœuf au jus	   Semoule BIO façon couscous	Sauté de poulet sauce tomate
GARNITURE	FERIE	 Courgettes BIO rondelles	   Lentilles BIO	(plat complet)	 Haricots verts BIO persillés
FROMAGE		Brie	  Yaourt nature BIO	Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
DESSERT		 Fruit de saison	  Compote de pomme abricot BIO	Crème dessert au caramel	   Quatre Quart BIO à l'ananas



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 20/04 au 24/04/2020

LORETTE

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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 27/04 au 01/05/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	   Salade de coquillettes BIO al pesto	   Laitue Iceberg BIO vinaigrette fruits rouges	 Macédoine BIO mayonnaise	
PLAT	Colin pané	Viande hachée	  Quenelle nature crème	Bolognaise de thon	
GARNITURE	Blé à la tomate	  Purée de pommes de terre BIO	 Epinards BIO béchamel	  Macaronis BIO	FERIE
FROMAGE	 Camembert BIO	  Yaourt aromatisé BIO à la noix de coco	  Faiselle nature BIO	  Carré frais BIO	
DESSERT	Fondue chocolat banane	  Fruit de saison BIO	 Cookies BIO	  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 30 mars au 5 avril																
lun 30 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 chocolat bio	X														
	Pain 400 g		X													
mar 31 mars	Carottes râpées bio															
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison															
		Pain 400 g		X												
jeu 2 avril	Potage légumes bio	X														
	Pilons de poulet rôti															
	Pommes rissolées															
	Petit suisse aux fruits	X														
		Pain 400 g		X												
ven 3 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 6 avril au 12 avril															
lun 6 avril	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X		
	Bolognaise au Boeuf														
	Spaghetti bio		X												
	Faiselle et sucre	X													
	Pain 400 g		X												
mar 7 avril	Cake emmental olives maison	X	X	X											
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Poireau bio béchamel	X	X												
	Carré frais bio	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 9 avril	Salade de lentilles bio saveur du terroir					X							X		
	Quenelles nature sauce bordelaise	X	X	X		X									
	Carottes BIO saveur du jardin														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Pain 400 g		X												
ven 10 avril	Concombre bio vinaigrette														
	aux boulettes d'agneau printanière	X	X			X				X					
	Purée Saint-Germain bio	X													
	Petit suisse aux fruits	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 13 avril au 19 avril															
mar 14 avril	Betteraves bio														
	Poissonnette	X	X	X	X	X									
	Courgettes bio														
	Pointe de Brie	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
jeu 16 avril	Laitue bio et crouton	X	X												
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Petit moulé nature	X													
	Crème dessert au caramel	X													
		Pain 400 g		X											
ven 17 avril	Carottes râpées bio														
	Poulet sauté à la tomate	X				X									
	Haricots verts bio persillés														
	Petit suisse aux fruits	X													
		Quatre quart ananas	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 30 mars au 5 avril															
mer 1 avril	Salade de tomates bio														
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Madeleine bio	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
Période du 6 avril au 12 avril															
mer 8 avril	Roulé de surimi		X	X	X			X							
	Semoule hindou végétarien		X								X		X		
	Gouda BIO (bloc)	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Pain 400 g		X												
Période du 13 avril au 19 avril															
mer 15 avril	Radis et beurre	X													
	Bœuf sauté au jus	X				X									
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature BIO	X													
	Compote de pomme-abricot 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 20 avril au 26 avril															
lun 20 avril	Carottes râpées BIO														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Haricots beurre à la tomate														
	Carré frais bio	X													
	Barre bretonne		X	X											
	ANNEXES 07						X						X		
	Pain 400 g		X												
mar 21 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 22 avril	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Steak haché de thon sauce citron	X			X										
	Poireau bio béchamel	X	X												
	Emmental bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 23 avril	Betteraves Bio au terroir					X							X		
	Riz bio à la mexicaine														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
ven 24 avril	Radis et beurre	X													
	Burger de veau à la moutarde	X	X	X		X				X			X		
	Petits pois très fins		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 27 avril au 3 mai																
lun 27 avril	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Colin pané		X		X											
	Blé à la tomate		X													
	Camembert bio	X														
	Fondue au chocolat à la banane	X	X							X						
	Pain 400 g		X													
mar 28 avril	Salade de coquillettes bio au pesto		X													
	Viande pour hachis parmentier	X														
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Yaourt aromatisé BIO	X														
		Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X													
mer 29 avril	Laitue 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									
		vinaigrette aux fruits rouges					X						X			
	Pain 400 g		X													
jeu 30 avril	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X			
	Bolognaise au thon				X	X										
	Macaroni bio		X													
	Carré frais bio	X														
		Fruit bio 1														
		Pain 400 g		X												