



Semaine du 05/12 au 11/12/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw BIO	Salade de pomme de terre à la catalane	Salade verte BIO vinaigrette nature	Potage de légumes BIO	Céleri râpé BIO mayonnaise
PLAT	Burger de bœuf bourguignonne	Colin crumble pain d'épice	Boulette de veau au jus	Raviolis orientales BIO base tomate basilic	Viennoise de volaille
GARNITURE	Lentilles BIO au jus	Carottes BIO saveur du jardin	Riz BIO créole	(plat complet)	Courgettes BIO à la tomate
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Brie	Emmental	Petit suisse nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Compote pomme cassis	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Eclair chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



LORETTE

Semaine du 12/12 au 18/12/2022

Menu de Noël
Sinhop de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc BIO râpé vinaigrette terroir	Chou fleur vinaigrette nature	Taboulé à la semoule BIO	<p>Salade de mâche et croûtons vinaigrette du terroir</p> <p>Poulet sauce Noël</p> <p>Gratin dauphinois BIO</p> <p>Bûche de Noël Clémentine et Papillotes</p>	Betteraves BIO en vinaigrette nature
PLAT	Colin pané	Sauce carbonara	Escalope de blé panée		Œuf dur
GARNITURE	Légumes aïolis	Macaronis semi complètes BIO	Ratatouille		Epinard BIO béchamel
LAITAGE	Fraidou	Fromages frais aux fruits	Petit suisse nature BIO		Fromage blanc nature et sucre
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert BIO chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 19/12 au 25/12/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis)vinaigrette du terroir	 Salade de pommes de terre BIO parisienne	 Salade verte BIO vinaigrette nature	Céleri rémoulade
PLAT	Tomates farcies	Axoa de bœuf	Nuggets de volaille	Galette basquaise	Steak de cabillaud sauce aurore
GARNITURE	Riz créole	   Coquillettes BIO	Emincé de poireaux à la crème	Carottes et champignons	Purée de pomme de terre
LAITAGE	  Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé nature	 Petit suisse nature BIO	 Saint Paulin BIO	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Compote de pomme BIO	Fruit de saison	Tarte aux pommes	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 26/12 au 01/01/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade choubidou	 Courgettes BIO al pesto	Endives vinaigrette nature	Terrine de légumes mayonnaise
PLAT	Paupiette de veau au jus	Filet de colin meunière	Médailon merlu sauce citron	Stick végétariens	Boulettes de bœuf oriental
GARNITURE	 Boulgour BIO	Ratatouille	   Semoule BIO	 Carottes BIO	Frites
LAITAGE	  Fromage blanc BIO et sucre	 Emmental BIO	Camembert	  Yaourt nature BIO et sucre	Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	Pêche au sirop	Donuts	Compote de pommes fraise



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

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 décembre au 11 décembre															
lun 5 décembre	Salade coleslaw bio			X									X		
	Burger de boeuf au bourguignon	X	X	X		X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt aromatisé	X													
	Compote pomme-cassis														
mar 6 décembre	Salade de pommes de terre à la catalane					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Carottes BIO saveur du jardin														
	Pointe de Brie	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 8 décembre	Potage légumes bio	X													
	Ravioli Oriental Bio à la tomate basilic		X												
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
ven 9 décembre	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Viennoise de dinde		X	X											
	Courgettes bio à la tomate														
	Petit moulé ail et fine herbes	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 12 décembre au 18 décembre															
lun 12 décembre	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette														
	Colin pané		X		X										
	Légumes aioli														
	Fraidou	X													
	Fruit de saison 1														
mar 13 décembre	Chou-fleur														
	Macaroni bio à la carbonara	X	X	X		X					X				
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Crème dessert bio/locale	X													
jeu 15 décembre	Salade de mâche agrémenté de croûtons	X	X												
	Sauté de poulet sauce Noël	X	X							X					
	Gratin dauphinois	X													
	Bûche au chocolat	X	X	X						X					
	Fruit bio 1														
	Papillotes	X	X												
ven 16 décembre	Betteraves bio														
	Oeufs durs			X											
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 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 5 décembre au 11 décembre															
mer 7 décembre	Salade verte bio														
	Boulette de veau au jus	X				X				X					
	Riz BIO créole														
	Emmental	X													
	Compote pommes bio														
Période du 12 décembre au 18 décembre															
mer 14 décembre	Taboulé a la semoule bio		X												
	Escalope de blé panée		X	X											
	Ratatouille														
	Petit suisse nature bio et sucre	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 19 décembre au 25 décembre																
lun 19 décembre	Salade de lentilles										X					
	Tomates farcies									X						
	Riz créole															
	Yaourt nature Bio	X														
	Fruit bio 1															
mar 20 décembre	Salade fraîcheur															
	Axoia de boeuf															
	Coquillettes bio		X													
	Petit moulé nature	X														
	Compote pommes bio															
mer 21 décembre	Salade parmentière bio à la Parisienne					X							X			
	Nuggets de volaille	X	X			X										
	Emincé de poireau à la crème	X														
	Petit suisse nature bio et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 22 décembre	Salade verte bio															
	Galette basquaise		X													
	Carottes aux champignons															
	Saint Paulin BIO	X														
	Tarte aux pommes 1 pour 10	X	X	X												
ven 23 décembre	Céleri mayonnaise			X		X					X		X			
	Steak haché de cabillaud sauce aurore	X	X	X	X											
	Purée de pommes de terre	X				X										
	Fromage blanc aux fruits	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 26 décembre au 1 janvier																
lun 26 décembre	Macédoine de légumes															
	Paupiette de veau au jus	X	X			X				X						
	Boullgour bio		X													
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
mar 27 décembre	Salade chouidou					X							X			
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X							
	Ratatouille															
	Emmental bio	X														
	Fruit bio 1															
mer 28 décembre	Courgettes bio Al Pesto															
	Médaille de merlu sauce citron	X			X											
	Semoule bio		X													
	Camembert	X														
	Pêches au sirop															
jeu 29 décembre	Perle du Nord vinaigrette															
	Stick végétarien		X	X												
	Carottes Vichy bio															
	Yaourt nature Bio	X														
	Donuts au sucre	X	X							X						
ven 30 décembre	Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise	X	X	X		X					X		X			
	aux boulettes de bœuf à l'orientale	X	X			X				X						
	Frites															
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Compote pomme-fraise															