






























Semaine du 30/11 au 04/12/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	 Salade verte BIO vinaigrette au persil	   Salade de coquillettes BIO au pesto	Mélange provençal (chou blanc, courgettes, poivrons rouges)	   Betteraves BIO vinaigrette	 Carottes râpées BIO vinaigrette
PLAT	Saucisse fumée	Burger de bœuf au jus	Œufs durs	   Semoule BIO façon couscous	  Quenelles de brochet curry
GARNITURE	Chou choucroute	 Jardinière de légumes BIO	 Epinards BIO béchamel	(plat complet)	   Potiron BIO béchamel
FROMAGE	Fromage frais au sel de Guérande	Petit suisse aromatisé	Cotentin nature	Petit Louis	Yaourt nature & sucre
DESSERT	  Compote de pomme BIO	  Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes	  Fruit de saison BIO	   Gâteau BIO Oreo maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats Fabriqués sur la cuisine





























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 07/12 au 11/12/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	   Chou rouge râpé BIO vinaigrette	Tarte au fromage	Chiffonnade de laitue	   Potage de légumes BIO	   Céleri BIO râpé mayonnaise
PLAT	Sauté de porc sauce dijonnaise	Colin à la brésilienne	Spaghetti BIO bolognaise	  Raviolis spinaci BIO ciboulette	Cordon bleu
GARNITURE	   Lentilles BIO	   Carottes BIO	(plat complet)	(plat complet)	 Haricots verts BIO
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Pavé demi sel	 Gouda BIO	Cotentin	Petit suisse nature & sucre
DESSERT	  Compote pomme framboise BIO	  Fruit de saison BIO	Fourrandise abricot	  Fruit de saison BIO	 Eclair chocolat



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Produits locaux



Plats Fabriqués sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE






























ORIGINE France



Semaine du 14/12 au 18/12/2020



LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DE NOEL	VENDREDI Menu végétarien
ENTREE	 Chou fleur BIO vinaigrette	   Chou blanc râpé BIO sauce enrobante	Duo de carottes râpées	<i>Salade de mâche mandarine vinaigrette à l'orange</i>	   Lentilles BIO vinaigrette
PLAT	Bolognaise	Aiguillettes de colin meunière	Jambon	 <i>Saumon au beurre blanc</i> 	Œufs durs
GARNITURE	   Macaroni BIO	   Légumes aioli BIO	  Riz BIO à la tomate	 <i>Gratin dauphinois au Montboissier</i>	 Epinards BIO béchamel
FROMAGE	Fromage fondu président	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Yaourt nature & sucre
DESSERT	  Crème chocolat BIO	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes BIO	<i>Bûche de Noël & Clémentine & Papillote</i> 	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats Fabriqués sur la cuisine


























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 21/12 au 25/12/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	 Tartichaunade	Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis)	   Taboulé BIO	   Salade verte BIO	
PLAT	Tomates farcies	Axoia de bœuf	Nuggets de volaille	Galette basquaise	
GARNITURE	 Riz créole	   Coquillettes BIO	 Emincé de poireaux BIO à la crème	 Carottes BIO & champignons	
FROMAGE	  Yaourt nature BIO & sucre	Petit moulé nature	 Petit suisse aromatisé BIO	 Saint Paulin BIO	
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes BIO	  Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats Fabriqués sur la cuisine



























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 28/12/2020 au 01/01/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	 Macédoine de légumes BIO	Salade choubidou	 Courgette BIO al pesto	Endives vinaigrette	
PLAT	Paupiette de veau au jus	Médailon de merlu sauce colombo	Filet de colin meunière	  Quenelles nature sauce forestière	
GARNITURE	  Boulgour BIO	 Ratatouille BIO	   Semoule BIO	   Carottes BIO	
FROMAGE	 Fromage blanc BIO & sucre	 Emmental BIO	 Camembert BIO	  Yaourt nature BIO & sucre	
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	  Compote pommes abricots BIO	Donuts	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats Fabriqués 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 30 novembre au 6 décembre															
lun 30 novembre	Salade verte bio														
	Saucisse de Montbéliard	X											X		
	Chou choucroute														
	Fromage frais	X													
	Compote pommes bio														
	Vinaigrette maison au persil					X							X		
	Pain 400 g		X												
mar 1 décembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X					
	jardinière bio														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
jeu 3 décembre	Betteraves bio														
	Semoule façon couscous BIO		X												
	P'tit Louis	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
ven 4 décembre	Carottes BIO														
	Quenelles de Brochet sauce curry	X	X	X	X										
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Gâteau Oréo	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 7 décembre au 13 décembre																
lun 7 décembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Sauté de porc sauce dijonnaise	X				X							X			
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Yaourt aromatisé	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
mar 8 décembre	Tarte au fromage	X	X	X												
	Colin brésilienne.	X			X											
	Carottes BIO saveur du jardin															
	Pavé demi sel	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 10 décembre	Potage légumes bio	X														
	Raviolis Spinaci Bio à la ciboulette et au persil	X	X	X												
	Cotentin nature	X														
	Fruit bio 1															
		Pain 400 g		X												
ven 11 décembre	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X			
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Haricots verts bio															
	Petit suisse nature et sucre	X														
	Eclair au 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 14 décembre au 20 décembre																
lun 14 décembre	Chou-fleur bio vinaigrette															
	Bolognaise au Boeuf															
	Macaroni bio		X													
	Fromage fondu Président	X		X												
	CREME DESSERT BIO/LOCALE	X														
	Pain 400 g		X													
mar 15 décembre	Chou blanc râpé bio enrobant ail															
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X											
	Légumes aioli Bio															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 17 décembre	Mâche mandarine et vinaigrette à l'orange					X							X			
	Steak haché de saumon sauce beurre blanc	X			X	X										
	Clémentine bio															
	Pain 400 g		X													
ven 18 décembre	Salade de lentilles bio					X							X			
	Oeufs durs			X												
	Epinards bio à la béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	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 novembre au 6 décembre															
mer 2 décembre	salade provençale														
	Oeufs durs			X											
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Cotentin nature	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
	Pain 400 g		X												
Période du 7 décembre au 13 décembre															
mer 9 décembre	Salade verte chiffonade														
	Bolognaise au Boeuf														
	Spaghetti bio		X												
	Gouda BIO (bloc)	X													
	Fourrandise à l'Abricots	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
Période du 14 décembre au 20 décembre															
mer 16 décembre	Duo de carottes										X				
	Jambon de Paris														
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Riz pilaf Bio à la tomate														
	Coulommiers	X													
	Compote pommes 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 21 décembre au 27 décembre																
lun 21 décembre	Tartichaunade	X	X													
	Tomates farcies									X						
	Riz créole															
	Yaourt nature BIO	X														
	Pain 400 g		X													
mar 22 décembre	Salade fraîcheur															
	Axa de boeuf															
	Coquillettes bio		X													
	Petit moulé nature	X														
	Pain 400 g		X													
mer 23 décembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Nuggets de volaille	X	X			X										
	Emincé de poireau à la crème	X														
	Petit suisse aux fruits bio	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 24 décembre	Laitue bio															
	Galette basquaise		X													
	Carottes aux champignons															
	Saint Paulin BIO (bloc)	X														
	Pain 400 g	X	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 28 décembre au 3 janvier																
lun 28 décembre	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X			
	Paupiette de veau au jus	X	X			X				X						
	Boulgour bio		X													
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Pain 400 g		X													
mar 29 décembre	Salade choubidou					X							X			
	Médaille de merlu sauce colombo	X			X	X										
	Ratatouille bio															
	Emmental bio	X														
	Pain 400 g		X													
mer 30 décembre	Courgettes bio Al Pesto															
	Colin meunière	X	X	X	X											
	Semoule bio		X													
	Camembert bio	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 31 décembre	Perle du Nord vinaigrette															
	Quenelles nature sauce forestière	X	X	X		X										
	Carottes bio braisées	X									X					
	Yaourt nature BIO	X														
	Pain 400 g		X													