



LORETTE

Semaine du 03/02 au 07/02/2020



	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO râpé mayonnaise	Salade de coquillettes BIO à la californienne	Endives & emmental	<b>Carottes maïs &amp; soja</b> 	Crêpe au fromage
PLAT	Sauté de porc sauce tomate	Escalope de blé à l'ail	Saucisse de volaille	<b>Sauté de poulet sauce caramel</b>	Steak de Thon provençal
GARNITURE	Flageolets	Carottes BIO persillées	Macaronis BIO	<b>Riz BIO cantonnais (s/viande)</b>	Purée de potiron BIO
FROMAGE	Saint Paulin	Yaourt nature	Faisselle BIO	 <b>Yaourt aromatisé</b>	Fondu président
DESSERT	Compote pommes myrtilles BIO	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	 <b>Cake BIO maison à la noix de coco</b>	Fruit de saison



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 10/02 au 14/02/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>MENU VEGETARIEN</i>
ENTREE	Salade harmonie	   Carottes râpées BIO assaisonnées	Courgettes al pesto	   Betteraves mimosa BIO	 Salade verte BIO vinaigrette terroir
PLAT	Fricassée de poulet aux olives	Colin poêlé	Boulettes d'agneau au jus	Burger de veau au curry	Tarte au fromage
GARNITURE	   Spirale BIO	 Brocolis béchamel	Semoule	   Purée de pommes de terre BIO	 Haricots verts BIO
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes	  Carré frais BIO	Petit suisse nature	Fromage blanc nature
DESSERT	  Compote de poires BIO	Liégeois vanille	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	   Cake BIO pomme tatin maison



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 17/02 au 21/02/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles vinaigrette terroir	Coleslaw BIO	Macédoine BIO mayonnaise	Potage de légumes BIO	Salade de mâche
PLAT	Bœuf au jus	Macaronis BIO à l'italienne	Crêpe aux champignons	Nuggets de poisson + ketchup	Sauté de poulet aux oignons
GARNITURE	Chou fleur BIO saveur antillaise	(plat complet)	Blé BIO à la tomate	Semoule BIO	Courgettes BIO béchamel
FROMAGE	Petit suisse aromatisé	Montboissier	Tomme noire	Carré frais BIO	Faisselle nature
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote pommes pêches	Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé	Cake BIO au spéculoos



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 24/02 au 28/02/2020



LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw BIO	Salade parmentière BIO	Poireaux BIO vinaigrette	Céleri râpé BIO mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette terroir
PLAT	Poisson blanc crumble pain d'épices	Burger de veau au jus	Nuggets de poisson & citron	Quenelles nature sauce mornay	Burger de bœuf au jus
GARNITURE	Semoule BIO	Carottes BIO Vichy	Riz BIO	Jardinière de légumes BIO saveur du jardin	Macaronis BIO
FROMAGE	Gouda BIO	Fromage blanc BIO nature & sucre	Fondu camembert	Carré frais BIO	Yaourt aromatisé BIO à la fraise
DESSERT	Compote de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair vanille	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



# Semaine du 02/03 au 06/03/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
ENTREE	 Salade composée BIO vinaigrette caramel	 Salade d'haricots verts BIO	 Pomelo BIO & sucre	 Chou rouge BIO râpé sauce enrobante à l'échalote	Terrine de légumes
PLAT	Boulettes de bœuf	Colin meunière	Jambon de poulet	   Spaghetti BIO méditerranéenne	Burger de veau sauce estragon
GARNITURE	   Purée de carottes & pommes de terre BIO	 Blé BIO	Blettes béchamel	(plat complet)	   Poêlée de légumes BIO (carottes légumerie)
FROMAGE	  Tomme BIO	 Petit suisse nature BIO	  Carré frais BIO	 Saint Paulin BIO	  Yaourt aromatisé BIO à la vanille
DESSERT	  Crème dessert chocolat BIO	  Fruit de saison BIO	Petits beurres	  Compote de pommes 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	
<b>Période du 3 février au 9 février</b>																
lun 3 février	Céleri rémoulade bio			X							X		X			
	Sauté de porc à la tomate	X				X										
	Flageolets															
	Saint Paulin	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
mar 4 février	Salade de coquillettes bio à la californienne		X			X							X			
	Escalope de blé panée à l'ail	X	X	X		X							X			
	Carottes bio persillées															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 6 février	Carotte, maïs et soja															
	Poulet sauté au caramel	X				X				X						
	Riz cantonnais Bio sans viande															
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake à la noix de coco maison	X	X	X												
	Pain 400 g		X													
ven 7 février	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Steak haché de thon à la provençale				X	X										
	purée de pommes de terre et potiron Bio	X														
	Fromage fondu Président	X		X												
	Fruit de saison															
	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	
<b>Période du 10 février au 16 février</b>																
lun 10 février	Salade harmonie															
	Poulet sauté aux olives	X				X				X						
	Spirales bio		X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Coupelle de purée pomme poire BIO															
	Pain 400 g		X													
mar 11 février	Carottes râpées BIO															
	Colin poêlé	X	X		X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X													
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Liégeois à la vanille	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 13 février	Betteraves mimosa bio			X												
	Burger de veau au curry	X	X	X						X						
	Purée de pommes de terre	X														
	Petit suisse nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
ven 14 février	Salade verte bio															
	Tarte au fromage.	X	X	X												
	Haricots verts bio															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Cake pomme tatin	X	X	X				X								
ANNEXES 12						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	
<b>Période du 17 février au 23 février</b>																
lun 17 février	Salade de lentilles					X							X			
	Bœuf sauté au jus	X				X										
	Chou-fleur BIO saveur antillaise															
	Petit suisse aux fruits	X														
	Fruit bio 1															
	ANNEXES 12					X							X			
	Pain 400 g		X													
mar 18 février	Salade coleslaw BIO			X									X			
	Macaronis bio à l'italienne VEGE		X			X					X					
	montboissier	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
	Pain 400 g		X													
jeu 20 février	Potage légumes bio	X														
	Nuggets de poisson		X		X											
	Semoule bio		X													
	Carré frais bio	X														
	Flan nappé au caramel	X														
	Dosette de ketchup															
	Pain 400 g		X													
ven 21 février	Salade de mâche															
	Poulet sauté aux oignons	X				X				X						
	Courgettes bio en béchamel	X	X													
	Faisselle et sucre	X														
	Cake aux spéculoos	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
<b>Période du 3 février au 9 février</b>															
mer 5 février	Endives et dés d' emmental	X													
	Saucisse pure volaille au jus	X				X							X		
	Macaroni bio		X												
	Faisselle bio	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 10 février au 16 février</b>															
mer 12 février	Courgettes AL PESTO														
	boulettes d'agneau au jus	X	X			X				X					
	Semoule		X												
	Carré frais bio	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 17 février au 23 février</b>															
mer 19 février	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X		
	Crêpes aux champignons	X	X	X											
	Blé bio à la tomate		X												
	Tomme noire	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	
<b>Période du 24 février au 1 mars</b>																
lun 24 février	Salade coleslaw BIO			X									X			
	Colin pané		X		X											
	Semoule bio		X													
	Gouda BIO ( bloc )	X														
	Compote pommes bio															
	Pain 400 g		X													
mar 25 février	Salade parmentière (pommes de terre bio)			X		X							X			
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X						
	Carottes Vichy bio															
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mer 26 février	Poireaux ronde BIO vinaigrette															
	Nuggets de poisson et citron		X		X											
	Riz bio créole															
	Fromage fondu au camembert	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 27 février	Céleri rémoulade bio			X							X		X			
	Quenelles sauce mornay	X	X	X												
	jardinière bio															
	Carré frais bio	X														
	Eclair à la vanille	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													
ven 28 février	Betteraves bio															
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X						
	Macaroni bio		X													
	Yaourt aromatisé BIO	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	
<b>Période du 2 mars au 8 mars</b>																
lun 2 mars	Salade composée BIO au caramel					X										
	boulettes de bœuf au jus	X	X			X				X						
	Purée de Carottes bio et pommes de terre bio															
	Tomme BIO (Bloc)	X														
	Crème dessert chocolat bio	X														
	Pain 400 g		X													
mar 3 mars	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Colin meunière	X	X	X	X											
	Blé bio		X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mer 4 mars	Pomelos bio et sucre															
	Jambon de dinde au jus	X				X				X						
	Blettes à la béchamel	X	X													
	Carré frais bio	X														
	Petit beurre	X	X	X												
	Pain 400 g		X													
jeu 5 mars	Choux rouge BIO enrobante échalote	X		X		X							X			
	Spaghetti méditerranéen BIO		X													
	Saint Paulin BIO ( bloc )	X														
	Compote pommes bio															
		Pain 400 g		X												
ven 6 mars	Terrine de légumes	X	X	X							X					
	Burger de veau à l'estragon	X	X	X		X				X						
	Poêlée de légumes bio															
	Yaourt aromatisé BIO	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													