



Semaine du 04/01 au 08/01/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Duo de chou blanc BIO & chou rouge BIO	Salade d'haricots verts	Radis & beurre	   Potage de légumes BIO	Terrine de légumes
PLAT	Sauté de poulet aux oignons	 Raviolis au tofu BIO	Burger de veau sauce bercy	Sauté de dinde au jus	Bolognaise
GARNITURE	   Purée de pommes de terre BIO	(plat complet)	Petits pois au jus	 Chou fleur BIO braisé	  Riz BIO
FROMAGE	Yaourt nature & sucre	Cotentin	 Saint Paulin BIO	Camembert	  Yaourt BIO aromatisé à la noix de coco
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Flan vanille nappé de caramel	Galette des rois	  Fruit de saison 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 11/01 au 15/01/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu Far West</i>
ENTREE	   Carottes râpées BIO	Salade de pommes de terre parmentière	 Chou blanc BIO	   Betteraves BIO vinaigrette	 Salade buffalo (Salade verte BIO) vinaigrette sirop d'érable
PLAT	Sauté de bœuf au jus	 Pizza au fromage	Poisson pané	Boulettes d'agneau sauce curry	Pilon de poulet sauce cajun
GARNITURE	   Coquillettes BIO	 Petits pois BIO	Epinards béchamel	   Semoule BIO	Frites
FROMAGE	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Fondu camembert	  Carré frais BIO	  Yaourt BIO sur lit de fruits
DESSERT	  Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison	Liégeois vanille	  Fruit de saison BIO	   Brownie BIO maison



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 18/01 au 22/01/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
ENTREE	 Céleri BIO mayonnaise	  Salade de blé BIO à la parisienne	 Salade verte BIO vinaigrette	 Taboulé BIO	Radis rondelle vinaigrette
PLAT	Sauté de porc à la diable	Emincé de poulet aux 4 épices	Cordon bleu	Cubes de colin pané	  Quenelles nature diablo (recette Ducasse)
GARNITURE	 Lentilles	   Carottes BIO	Ratatouille	 Haricots verts BIO	   Purée de potiron BIO
FROMAGE	 Saint Nectaire	Fromage blanc nature & sucre	Fournols	Edam	Yaourt aromatisé
DESSERT	  Compote de pommes framboises BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	   Cake BIO spéculoos



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 25/01 au 29/01/2021

LORETTE

	LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Chandeleur</i>
ENTREE	 Betteraves BIO	 Salade coleslaw BIO	Terrine de légumes	 Potage de légumes BIO	Mélange catalan
PLAT	 Semoule BIO base hindou	Chipolatas	Crêpe au fromage	Colin poêlé	Sauté de bœuf à la crème
GARNITURE	(plat complet)	Pommes de terre vapeur	Riz à la provençale	 Petits pois & carottes BIO	 Courgettes BIO braisées
FROMAGE	Fol épi	 Yaourt BIO aromatisé fruits des bois	 Yaourt nature BIO	Faisselle & sucre	Yaourt aromatisé
DESSERT	 Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Ananas au sirop	Fruit de saison	 Crêpe sucrée 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

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 4 janvier au 10 janvier																
lun 4 janvier	Chou Rouge BIOet Blanc BIOvgt															
	Poulet sauté aux oignons	X				X				X						
	Purée de pommes de terre	X														
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 5 janvier	Salade de Haricots verts extra fin					X							X			
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Cotentin nature	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Pain 400 g		X													
jeu 7 janvier	Potage légumes bio	X														
	Sauté de dinde au jus	X				X										
	Chou-fleur bio braisé	X									X					
	Camembert	X														
	Galettes des rois	X	X	X			X									
	Pain 400 g		X													
ven 8 janvier	Terrine de légumes	X	X	X							X					
	Bolognaise au Boeuf															
	Riz bio															
	Yaourt BIO aromatisé	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 11 janvier au 17 janvier																
lun 11 janvier	Carottes râpées BIO															
	Bœuf sauté au jus	X				X										
	Coquillettes bio		X													
	Fraidou	X														
	CREME DESSERT BIO/LOCALE	X														
	Pain 400 g		X													
mar 12 janvier	Salade parmentière			X		X							X			
	Pizza au fromage	X	X													
	Petits pois très fins bio	X									X					
	Petit suisse aux fruits	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
jeu 14 janvier	Betteraves bio															
	aux boulettes d'agneau au curry	X	X							X						
	Semoule bio		X													
	Carré frais bio	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
ven 15 janvier	Salade verte bio															
	Pilon de poulet sauce cajun	X														
	Frites															
	Yaourt aux fruits bio	X														
	Brownies maison	X	X	X						X						
	ANNEXES 52					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 18 janvier au 24 janvier															
lun 18 janvier	Céleris rémoulade Bio			X							X		X		
	Sauté de porc à la diable	X				X									
	Lentilles (maison)														
	Saint Nectaire	X													
	Compote fruit bio														
	Pain 400 g		X												
mar 19 janvier	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Poulet émincé aux 4 épices	X				X				X					
	Carottes bio braisées	X									X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
jeu 21 janvier	Taboulé a la semoule bio		X												
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Haricots verts bio														
	Edam	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
ven 22 janvier	Radis rondelles														
	Quenelles nature sauce diablo		X	X		X									
	purée de pommes de terre et potiron Bio	X													
	Yaourt aromatisé	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
Période du 25 janvier au 31 janvier															
lun 25 janvier	Betteraves bio														
	Semoule BIO hindou végétarien		X								X		X		
	Fol épi p'tit roulé	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
mar 26 janvier	Salade coleslaw bio			X									X		
	Chipolatas au jus	X				X									
	Pommes vapeur														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Flan nappé au caramel	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 28 janvier	Potage légumes bio	X													
	Colin poêlé	X	X		X										
	Petits pois bio et carottes bio														
	Faisselle et sucre	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
ven 29 janvier	Salade catalane														
	Sauté de boeuf sauce crème	X													
	Courgette BIO braisée	X									X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Crêpe nature sucrée Bio	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 4 janvier au 10 janvier		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT														
mer 6 janvier	Radis et beurre	X														
	Burger de veau sauce bercy	X	X	X		X				X						
	Petits pois très fins		X													
	Saint Paulin BIO (bloc)	X														
	Flan nappé au caramel	X														
	Pain 400 g		X													
Période du 11 janvier au 17 janvier		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT														
mer 13 janvier	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette															
	Colin pané		X		X											
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Fromage fondu au camembert	X														
	Liégeois à la vanille	X														
	Pain 400 g		X													
Période du 18 janvier au 24 janvier		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT														
mer 20 janvier	Salade verte bio															
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Ratatouille															
	Fournols	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
Période du 25 janvier au 31 janvier		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT														
mer 27 janvier	Terrine de légumes	X	X	X							X					
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Riz à la provençale					X										
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X														
	Carpaccio d'ananas au sirop															
	Pain 400 g		X													