































Semaine du 06/03 au 12/03/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	Macédoine mayonnaise	Salade verte vinaigrette nature	   Cake BIO aux deux fromages	   Coleslaw BIO
PLAT	 Sauté de porc au jus	 Ravioli au tofù BIO	 Burger de bœuf bourguignon	Cubes de hoki pané	 Sauce italienne
GARNITURE	Potiron béchamel	(plat complet)	 Riz créole BIO	   Poêlée de légumes BIO	  Macaronis BIO
LAITAGE	 Yaourt nature et sucre	 Bleu	Saint Paulin	 Brie BIO pointe	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	  Compote BIO pommes fraises	  Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé de caramel	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





LORETTE

Semaine du 13/03 au 19/03/2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Salade de blé BIO catalane	Carottes râpées BIO vinaigrette nature	Brocolis vinaigrette moutarde à l'ancienne	<p><i>Pommes sauce raita</i></p> <p><i>Dahl de lentilles corail BIO</i></p> <p><i>(plat complet)</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Smoothies BIO à la mangue</i></p>	Salade verte vinaigrette du terroir	
PLAT	Jambon de poulet	Steak de cabillaud curry	Boulettes d'agneau normandes			Steak de veau aux olives
GARNITURE	Ratatouille	Brocolis BIO saveur jardin	Pommes rissolées			Riz créole BIO
LAITAGE	Yaourt BIO aromatisé au citron	Vache qui rit BIO	Edam BIO			Yaourt nature BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison BIO			Compote de pomme coing



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux

























Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 20/03 au 26/03/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mélange crudités vinaigrette du terroir	Salade composée vinaigrette nature	 Chou blanc BIO sauce échalote	Madécoine de légumes mayonnaise	Salade mexicaine
PLAT	   Brandade de poisson (purée BIO)	 Tortelloni BIO pomodoro mozzarella	Colin meunière	 Burger de bœuf hongroise	 Sauté de porc au jus
GARNITURE	(plat complet)	(plat complet)	Haricots beurre persillés	   Semoule BIO semi complète	Chou fleur saveur du soleil
LAITAGE	 Fourme d'Ambert AOC*	 Yaourt aromatisé	 Petit suisse BIO aux fruits	Fromage blanc nature	  Carré frais BIO
DESSERT	  Compote BIO pomme poire	Fruit de saison	 Beignet au chocolat	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert BIO vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux




































Fabriqués sur la cuisine

elior 



Semaine du 27/03 au 02/04/2023

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette du terroir	Salade écolière vinaigrette nature	Terrine de légumes mayonnaise	   Betteraves BIO vinaigrette nature	 Chou rouge BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
PLAT	Nuggets de blé	 Sauté de bœuf marengo	 Médaillon merlu beurre citron	Poisson pané	 Emincé de poulet au jus
GARNITURE	   Purée de carottes et pomme de terre BIO	   Navets BIO à la crème	  Spaghetti BIO	   Blé BIO provençale	   Lentilles BIO cuisinées
LAITAGE	 Mimolette	  Yaourt nature BIO	Cotentin	  Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Petit Louis
DESSERT	Compote pomme pruneau	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	   Quatre quart BIO au chocolat	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



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 mars au 12 mars															
lun 6 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 7 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Bleu	X													
	Compote pomme fraise BIO														
jeu 9 mars	Cake aux deux fromages	X	X	X											
	Cubes de hoki pané		X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Brie pointe BIO	X													
	Flan saveur vanille	X													
ven 10 mars	Salade coleslaw bio			X									X		
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X				
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	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 13 mars au 19 mars																
lun 13 mars	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Jambon de poulet									X						
	Ratatouille															
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
mar 14 mars	carottes râpées BIO															
	Steak haché de cabillaud sauce curry	X	X	X	X											
	Brocolis bio saveur du jardin															
	Vache qui rit Bio	X														
	Mousse au chocolat noir	X								X						
jeu 16 mars	Pommes sauce raita	X														
	Dahl de lentilles corail BIO															
	Camembert	X														
	Smoothie mangue vanille maison	X														
ven 17 mars	Salade verte															
	Burger de veau aux olives	X	X	X		X				X						
	Riz BIO créole															
	Yaourt nature bio	X														
	Compote pommes coing sans sucre															

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 mars au 26 mars															
lun 20 mars	Mélange crudités bio sans sauce ajouté										X				
	Brandade de poisson (purée BIO)	X			X										
	Fourme d'Ambert	X													
	Compôte Bio														
mar 21 mars	Salade verte chiffonade														
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 23 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Burger de Bœuf sauce paprika	X	X							X					
	Semoule semi complete bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit bio 1														
ven 24 mars	Salade mexicaine														
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Carré Frais Bio	X													
	Crème dessert bio/locale	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 27 mars au 2 avril															
lun 27 mars	Concombre														
	Nuggets de blé nature		X												
	Ecrasé de pommes de terre BIO et carottes BIO	X													
	Mimolette	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
mar 28 mars	Salade écolière			X		X							X		
	Bœuf sauté marengo	X				X									
	Navets à la crème BIO	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
jeu 30 mars	Betteraves bio														
	Colin pané		X		X										
	Blé bio à la sauce provençale		X			X									
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Quatre quart au chocolat		X	X											
ven 31 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Poulet émincé au jus	X				X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	P'tit Louis	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 6 mars au 12 mars		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT													
mer 8 mars	Salade verte chiffonade														
	Burger de boeuf au bourguignon	X	X	X		X				X					
	Riz BIO créole														
	Saint Paulin	X													
	Fruit bio 1														
Période du 13 mars au 19 mars		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT													
mer 15 mars	Brocolis vinaigrette														
	Boulettes d'agneau sauce normande	X	X			X				X					
	Pommes rissolées														
	Edam Bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 20 mars au 26 mars		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT													
mer 22 mars	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette														
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X						
	Haricots beurres persillés														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
Période du 27 mars au 2 avril		MAIRIE DE LORETTE - CLSH LE CEDRAT													
mer 29 mars	Terrine de légumes	X	X	X							X				
	Médaille de merlu au beurre citronné				X										
	Spaghetti bio		X												
	Cotentin nature	X													
	Fruit bio 1														