



# 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	Petit beurre	  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



# Semaine du 09/03 au 13/03/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
ENTREE	 Salade composée BIO vinaigrette caramel	   Salade de coquillettes BIO à la catalane	Crèmeux poivrons & croutons	 Céleri BIO râpé rémoulade	   Betteraves BIO vinaigrette
PLAT	Poisson pané	Sauté de porc sauce piquante	Poissonnette sauce blanche	  Quenelles nature sauce pizza	Sauté de poulet aux olives
GARNITURE	   Pommes vapeur BIO	 Haricots verts BIO à l'ail & persil	Pommes rissolées	   Carottes BIO saveur du soleil	 Riz BIO
FROMAGE	Fromy	Faisselle nature	 Petit suisse nature BIO	Petit Louis	Yaourt nature
DESSERT	  Compote pomme framboise BIO	Fruit de saison	  Compote pomme abricot BIO	Flan vanille	   Gâteau BIO chocolat blanc



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 16/03 au 20/03/2020



LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI <i>MENU BELGE</i>	VENDREDI
ENTREE	 Taboulé BIO	 Salade d'haricots verts BIO	Maïs vinaigrette	Salade d'endives & croutons	 Carottes râpées BIO vinaigrette agrumes
PLAT	Boulettes de boeuf brune USA	 Blé BIO à l'italienne	Burger de bœuf à l'andalouse	Moules à la crème 	Cordon bleu
GARNITURE	 Petits pois BIO	(plat complet)	Piperade	Frites 	 Courgettes BIO béchamel
FROMAGE	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers	 Brie BIO	 Bizu	 Yaourt nature BIO & sucre
DESSERT	 Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé caramel	 Fruit de saison BIO	Gaufre liégeoise au chocolat 	 Cake BIO aux brisures de daim



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison





# Semaine du 23/03 au 27/03/2020

LORETTE

	LUNDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Chou blanc BIO râpé vinaigrette	 Salade verte BIO vinaigrette	Brocolis tartare	   Salade de penne BIO orientale	   Betteraves BIO vinaigrette
PLAT	Nuggets de blé	Emincé de poulet sauce blanquette	Boulettes azuki	Aiguillettes de colin meunière	Burger de bœuf au jus
GARNITURE	Haricots verts	 Brocolis BIO béchamel	 Riz BIO pilaf	   Poêlée de légumes BIO (Carottes légumerie)	   Lentilles BIO
FROMAGE	Fol épi	Yaourt nature & sucre	 Faisselle nature BIO	Brebis crème	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Liégeois chocolat	   Cake BIO au citron	Cocktail de fruits	  Fruit de saison 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 9 mars au 15 mars</b>																
lun 9 mars	Salade composée BIO au caramel					X										
	Colin pané		X		X											
	Pommes vapeur bio															
	Fromy	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
mar 10 mars	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X			
	Sauté de porc sauce piquante	X				X										
	Haricots verts bio à l'ail															
	Faisselle et sucre	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
jeu 12 mars	Céleri rémoulade bio			X							X		X			
	Quenelles nature sauce pizza		X	X												
	Carottes BIO saveur midi															
	P'tit Louis	X														
	Flan à la vanille	X														
	Pain 400 g		X													
ven 13 mars	Betteraves bio															
	Poulet sauté aux olives	X				X				X						
	Riz bio créole															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Cake au chocolat blanc	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	
<b>Période du 16 mars au 22 mars</b>																
lun 16 mars	Taboulé a la semoule bio		X													
	aux boulettes de bœuf barbecue		X		X	X				X	X					
	Petits pois très fins bio	X									X					
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Pain 400 g		X													
mar 17 mars	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Blé à l'italienne BIO		X			X					X					
	Coulommiers	X														
	Flan nappé au caramel	X														
Pain 400 g		X														
jeu 19 mars	Perle du Nord et croûtons	X	X													
	Moules à la crème	X			X				X							
	Frites															
	Bleu	X														
	Gaufre liégeoise au chocolat	X	X	X						X						
Pain 400 g		X														
ven 20 mars	Carottes râpées bio et leur vinaigrette aux agrumes					X							X			
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Courgettes bio en béchamel	X	X													
	Yaourt nature BIO	X														
	Cake aux brisures de daims	X	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	
<b>Période du 23 mars au 29 mars</b>																
lun 23 mars	Chou blanc râpé bio enrobante ail															
	Nuggets de blé		X								X					
	Haricots verts															
	Fol épi p'tit roulé	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Pain 400 g		X													
mar 24 mars	Salade verte bio															
	Poulet sauté sauce blanquette	X				X				X						
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Cake au citron maison	X	X	X			X									
	Pain 400 g		X													
jeu 26 mars	Salade de penne Bio à l'orientale		X			X							X			
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X											
	Poêlée de légumes bio															
	Brebis crème	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
ven 27 mars	Betteraves bio															
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X						
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Petit suisse aux fruits	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 30 mars au 5 avril</b>																
lun 30 mars	Salade verte bio															
	Burger de veau sce barbecue	X	X	X	X	X				X	X					
	écrasé de pommes de terre bio et céleri bio maison	X									X					
	Emmental	X														
	Crème dessert chocolat bio	X														
	Pain 400 g		X													
mar 31 mars	Salade coleslaw bio			X									X			
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison															
		Pain 400 g		X												
jeu 2 avril	Potage légumes bio	X														
	Pilons de poulet rôti															
	Pommes rissolées															
	Petit suisse aux fruits	X														
		Pain 400 g		X												
ven 3 avril	Tarte au fromage	X	X	X												
	Colin pané		X		X											
	Chou-fleur bio béchamel	X	X													
	Pointe de Brie	X														
		Compote fruit 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
<b>Période du 9 mars au 15 mars</b>															
mer 11 mars	Crèmeux de poivrons et crouton	X	X	X		X							X		
	Poissonette sauce blanche	X	X	X	X	X							X		
	Pommes rissolées														
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Compote de pomme-abricot bio														
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 16 mars au 22 mars</b>															
mer 18 mars	Salade de maïs														
	Burger de boeuf sauce andalouse	X	X			X				X					
	Piperade														
	Brie pointe BIO	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 23 mars au 29 mars</b>															
mer 25 mars	Brocolis tartare			X		X							X		
	Boulettes azukis		X												
	Riz bio														
	Faisselle bio et sucre	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 30 mars au 5 avril</b>															
mer 1 avril	Salade de tomates bio														
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Madeleine bio	X	X	X											
	Pain 400 g		X												