



# Semaine du 07/01 au 13/01/2019

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Mélange de crudités BIO vinaigrette	Pâté de foie de volaille	Radis & beurre	Mélange fraîcheur	 Macédoine BIO vinaigrette
REGIMES					
PLAT	Escalope de poulet au jus	Colin sauce méridionale	Burger de veau sauce bercy	 Roulé au fromage	 Burger de bœuf sauce tomate
REGIMES					
GARNITURE	Riz créole	   Carottes Vichy BIO	Petits pois au jus	 Chou fleur BIO braisé	   Purée de pommes de terre BIO
FROMAGE	Fromy	Yaourt nature & sucre	 Saint Paulin BIO	  Tomme BIO	Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Compote de pommes BIO	  Fruit de saison BIO	Gélifié caramel	 Galette des rois	  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 14/01 au 20/01/2019

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO vinaigrette orientale	Salade de pommes de terre parmentière	Chou blanc vinaigrette caramel	   Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette
REGIMES					
PLAT	 Sauté de bœuf au jus	Steak de Thon sauce citron	Poissonnette	Boulettes d'agneau sauce curry	Fish and Chips
REGIMES					
GARNITURE	  Coquillettes BIO	 Haricots verts BIO	Epinards béchamel	Semoule	Ratatouille
FROMAGE	 Emmental BIO	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	  Yaourt nature BIO & sucre	Brebicrème
DESSERT	  Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Doughnut au sucre	  Fruit de saison BIO	   Cake au spéculoos 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 21/01 au 27/01/2019

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Chou rouge BIO & maïs BIO	  Salade de riz BIO à la parisienne	Salade verte	Champignons à la grecque	Radis rondelle vinaigrette
REGIMES					
PLAT	 Sauté de porc à la diable	Pilon de poulet rôti sauce barbecue	Cordon bleu	Cubes de saumon sauce nantua	 Quenelles de brochet sauce lombarde
REGIMES					
GARNITURE	Lentilles	   Carottes BIO & navets BIO	Ratatouille	 Pennes BIO	   Potiron BIO béchamel
FROMAGE	 Camembert BIO	  Fromage blanc nature BIO & sucre	Fournols	  Petit suisse aromatisé à la fraise BIO	Brie
DESSERT	  Compote de pommes framboises BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	   Cake nature 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 28/01 au 03/02/2019

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI CHANDELEUR
ENTREE	   Crèmeux de betteraves BIO	Mélange catalan	Terrine de légumes	   Potage de légumes BIO	   Salade coleslaw BIO
REGIMES					
PLAT	Steak de cabillaud verger	Rôti de porc au jus	Crêpe au fromage	Aiguillettes de colin meunière sauce enrobante à l'ail	 Sauté de bœuf à la crème
REGIMES					
GARNITURE	  Polenta BIO	Pommes de terre vapeur	Salade verte	 Petits pois & carottes BIO	Courgettes braisées
FROMAGE	Croc lait	  Yaourt nature BIO & sucre	Yaourt aromatisé	  Faisselle BIO & sucre	  Carré frais BIO
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Gélinié caramel	Ananas au sirop	Fruit de saison	 Crêpes sucrées BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France