



LORETTE

Semaine du 09 au 13 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées	Salade verte	Tomates vinaigrette	Melon	Pastèque
<i>REGIMES</i>					
PLAT	Boulettes de bœuf sauce provençale	Cordon bleu	Burger de veau sauce crème	Fish burger	Nuggets de poisson
<i>REGIMES</i>					
GARNITURE	Spaghettis	Petits pois	Riz pilaf	Potatoes	Ratatouille et blé
FROMAGE	Camembert	Yaourt nature sucré	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Fruit de saison	Tarte grillées aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème à la vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plats Maison



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Produits Locaux



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	Salade de lentilles	Melon	Betteraves rouges vinaigrette	Roulade de volaille/cornichon
REGIMES					
PLAT	Quenelles de brochet sauce provençale	Boulettes d'agneau sauce crétoise	Escalope de dinde à la crème	Burger de bœuf au jus	Steak de colin sauce curry
REGIMES					
GARNITURE	Chou-fleur	Carottes à l'ail	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Riz pilaf
FROMAGE	Coulommiers	Emmental	Fraidou	Yaourt aromatisé	Fol épi
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Beignet au chocolat



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Plats Maison



Label Rouge



Innovation
culinaire



Race à Viande



Produits Locaux

elior 



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de blé parisienne	Concombres vinaigrette	Salade verte	Pastèque	Tomates vinaigrette
REGIMES					
PLAT	Emincé de poulet ciboulette	Axoa de bœuf	Colin meunière	Couscous merguez et boulette d'agneau	Steak de saumon sauce crème
REGIMES					
GARNITURE	Haricots verts	Spaghettis	Petits pois carottes	(plat complet)	Légumes aïoli
FROMAGE	Coulommiers	Saint Morêt	Cotentin	Camembert	Saint Paulin
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Plats Maison



Label Rouge



Innovation
culinaire



Race à Viande



Produits Locaux



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Melon	Taboulé	Tomates vinaigrette
REGIMES					
PLAT	Viande hachée	Escalope de poulet au jus	Fish burger	Oeufs durs sauce béchamel	Blanquette de moules fruits de mer
REGIMES					
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Blettes	Potatoes	Epinards hachés béchamel	Riz pilaf
FROMAGE	Fol épi	P'tit Louis	Yaourt aromatisé	Brie	Edam
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Plats Maison



Label Rouge



Innovation
culinaire



Race à Viande



Produits Locaux

elior 

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri rémoulade	Melon	Tomates vinaigrette	Taboulé	PIQUE NIQUE
REGIMES					
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Médailon de merlu beurre blanc	Escalope de dinde à la crème	Saucisses de volaille	
REGIMES					
GARNITURE	Coquillettes	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Courgettes al pesto	
FROMAGE	Fromage blanc nature et sucre	Emmental	Fraidou	Yaourt aromatisé	
DESSERT	Fruit de saison	Douhgnut	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation
culinaire



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France