




































Semaine du 25/10 au 29/10/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	 Chou blanc BIO râpé vinaigrette	  Salade de riz BIO à la catalane	 Céleri BIO vinaigrette	 Pomelos BIO	  Betteraves BIO vinaigrette
PLAT	 Emincé de poulet BIO au jus	Colin meunière	Lasagnes au saumon	  Pizza au fromage BIO	Boulettes de bœuf sauce bordelaise
GARNITURE	  Boulgour BIO	 Légumes aïolis BIO	(plat complet)	 Epinards BIO béchamel	  Blé BIO
FROMAGE	  Tomme BIO	 Fromage blanc BIO	 Camembert BIO	  Yaourt aromatisé BIO	  Carré frais BIO
DESSERT	  Crème dessert chocolat BIO	  Fruit de saison BIO	  Compote pommes poires BIO	 Beignet au chocolat	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats maison
























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 01/11 au 05/11/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu végétarien	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Radis & beurre	 Salade verte BIO vinaigrette	   Salade de lentilles BIO vinaigrette	 Coleslaw BIO
PLAT		Nuggets de poisson	 Semoule à la mexicaine	Colin pané	Burger de bœuf au curry
GARNITURE		 Carottes BIO persillées	(plat complet)	 Haricots verts BIO	 Petits pois BIO
FROMAGE		 Carré de l'Est BIO	 Fromage blanc BIO & sucre	 Saint Nectaire AOC	  Yaourt aromatisé BIO
DESSERT		  Crème dessert vanille BIO	  Fruit de saison BIO	  Compote pomme myrtille BIO	 Doughnut au sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats maison

























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 08/11 au 12/11/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
ENTREE	   Salade de lentilles BIO vinaigrette	 Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	 Céleri râpé BIO rémoulade		   Potage de légumes BIO
PLAT	Sauté de porc au jus	Colin sauce fromage frais (recette Ducasse)	Poisson pané		 Raviolis BIO au tofu
GARNITURE	   Poêlée de légumes BIO	   Semoule BIO	 Brocolis BIO béchamel		(plat complet)
FROMAGE	Fol épi	Petit suisse aux fruits	  Faisselle BIO		Petit moulé ail & fines herbes
DESSERT	Liégeois chocolat	  Fruit de saison BIO	Tarte citron		  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 15/11 au 19/11/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI <i>SAVEUR D'OUTRE-MER</i>	VENDREDI
ENTREE	Concombre vinaigrette	Chou rouge BIO vinaigrette	Mélange carottes râpées & pommes	<i>Salade verte BIO sauce à la mangue</i> 	Pomelos BIO & sucre
PLAT	Poulet sauce forestière	Quenelles nature sauce tomate	Paupiette de veau au jus	<i>Accras de morue et dosette de ketchup</i> 	Sauté de bœuf sauce cajun
GARNITURE	Epinards hachés BIO à la crème	Courgettes BIO	Spaghetti BIO	<i>Purée de patate douce</i> 	Carottes BIO Vichy
FROMAGE	Brie	Yaourt nature & sucre	Faisselle BIO nature	<i>Yaourt BIO aromatisé à la noix de coco</i>	Saint Nectaire
DESSERT	Fruit de saison BIO	Cake BIO au chocolat blanc	Compote de pommes BIO	<i>Gâteau moelleux BIO à l'ananas</i> 	Flan nappé caramel



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 22/11 au 26/11/2021

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Mâche et betterave	Courgettes râpées vinaigrette	Salade coleslaw BIO	Salade de pommes de terre à la catalane BIO
PLAT	Jambon blanc	Colin poêlé & citron	Crêpe au fromage	Haricots rouges BIO & Riz BIO façon chili végétarien	Sauté de poulet au jus
GARNITURE	Coquillettes BIO	Fondue de poireaux BIO à la béchamel	Piperade	(plat complet)	Haricots verts BIO
FROMAGE	Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature BIO & sucre	Croc Lait	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison BIO	Cake BIO framboise spéculoos	Fruit de saison BIO	Compote pomme myrtille BIO	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



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	
Période du 8 novembre au 14 novembre																
lun 8 novembre	Salade de lentilles bio					X							X			
	Sauté de porc au jus	X				X					X		X			
	Poêlée de légumes bio															
	Fol épi p'tit roulé	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
mar 9 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Steak de Colin sauce fromage frais	X			X											
	Semoule bio		X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Fruit bio 1															
ven 12 novembre	Potage légumes bio	X														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Fruit bio 1															
Période du 15 novembre au 21 novembre																
lun 15 novembre	Concombre en salade															
	Poulet sauté sauce forestière	X				X				X	X		X			
	Epinards hachés à la crème	X														
	Pointe de Brie	X														
	Fruit bio 1															
mar 16 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Quenelles nature sauce tomate		X	X												
	Courgettes bio															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Cake au chocolat blanc	X	X	X						X						
jeu 18 novembre	Salade verte bio															
	Acras de morue	X	X		X											
	Purée de carottes et de patates douces	X	X			X	X			X						
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Moëlleux ananas maison	X	X	X												
ven 19 novembre	Pomelos bio et sucre															
	Sauté de boeuf sauce cajun	X														
	Carottes Vichy bio															
	Saint Nectaire	X														
	Gélatifié vanille	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 22 novembre au 28 novembre																
lun 22 novembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Jambon de Paris															
	Coquillettes bio		X													
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Fruit bio 1															
mar 23 novembre	Salade de mâche et betteraves															
	Colin poêlé et citron	X	X		X											
	Poireau bio béchamel	X	X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Cake framboise spéculoos	X	X	X												
jeu 25 novembre	Salade coleslaw bio			X									X			
	Haricots rouges bio et riz bio										X		X			
	Croc lait	X														
	Compote fruit bio															
ven 26 novembre	Salade parmentière bio à la catalane					X							X			
	Poulet sauté au jus	X				X				X	X		X			
	Haricots verts bio															
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Fruit de saison															

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 octobre au 31 octobre																
lun 25 octobre	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette															
	Emincé de poulet BIO au jus	X				X					X		X			
	Boulgour bio		X													
	Tomme BIO (Bloc)	X														
	Crème dessert BIO/locale	X														
mar 26 octobre	Salade de riz bio à la catalane					X							X			
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X							
	Légumes aioli Bio															
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
mer 27 octobre	Céleri râpé bio										X					
	Lasagnes au saumon	X	X		X	X										
	Camembert bio	X														
	Coupelle de purée pomme poire BIO															
jeu 28 octobre	Pomelos bio et sucre															
	Pizza au fromage Bio	X	X													
	Épinards bio à la béchamel	X	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
ven 29 octobre	Betteraves bio															
	Boulettes de boeuf sauce bordelaise	X	X	X		X				X						
	Blé bio		X													
	Carré Frais Bio	X														
	Fruit bio 1															

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 1 novembre au 7 novembre																
mar 2 novembre	Radis et beurre	X														
	Nuggets de poisson		X		X											
	Carottes persillées bio															
	Carré de l'est bio	X														
	Crème dessert BIO/locale	X														
mer 3 novembre	Salade verte bio															
	Semoule à la mexicaine		X													
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
jeu 4 novembre	Salade de lentilles bio					X							X			
	Colin pané		X		X											
	Haricots verts bio															
	Saint Nectaire	X														
	Compote fruit bio															
ven 5 novembre	Salade coleslaw BIO			X									X			
	Burger de Boeuf sauce au curry	X	X							X						
	Petits pois très fins bio	X									X		X			
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Doughnuts au sucre	X	X							X						
Période du 8 novembre au 14 novembre																
mer 10 novembre	Céleri rémoulade BIO			X							X		X			
	Colin pané		X		X											
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X													
	Faisselle bio et sucre	X														
	Tarte au citron	X	X	X												
Période du 15 novembre au 21 novembre																
mer 17 novembre	Mélange carottes rapées et pommes															
	Paupiette de veau au jus	X	X			X				X	X		X			
	Spaghetti bio		X													
	Faisselle bio	X														
	Compote pommes bio															
Période du 22 novembre au 28 novembre																
mer 24 novembre	Courgettes râpées															
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Piperade															
	Petit suisse nature bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															