


























Semaine du 07 au 13/11/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Salade de lentilles BIO	   Carottes râpées BIO vinaigrette nature	Salade buffalo vinaigrette nature	   Potage de légumes BIO	
PLAT	  Sauté de porc façon blanquette	 Steak de cabillaud sauce bouillabaisse	Poissonnette	 Raviolis BIO au tofù	
GARNITURE	   Poêlée de légumes BIO	  Semoule BIO	Chou fleur béchamel	(plat complet)	
LAITAGE	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	  Faisselle BIO	Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Flan au chocolat	  Fruit de saison BIO	Tarte au citron	 Fruit de saison	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 14 au 20/11/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Concombres BIO vinaigrette nature	Radis et beurre	 Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade d'endives vinaigrette du terroir	Pomelos et sucre
PLAT	Escalope de blé panée	 Sauté de poulet au jus	Œufs durs	Poisson pané	 Axoa de bœuf
GARNITURE	 Brocolis BIO saveur soleil	Ratatouille	 Epinards BIO à la crème	Petits pois saveur du jardin	  Spirales BIO semi complètes
LAITAGE	Fondu Président	Yaourt nature	 Saint Paulin BIO	Fromage blanc aux fruits	  Tomme BIO
DESSERT	  Compote de pomme fraise BIO	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO	   Quatre quart BIO à la vanille	Flan à la vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



LORETTE

Semaine du 21 au 27/11/2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Animation Japon</i>	VENDREDI
ENTREE	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade verte vinaigrette nature	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Chou blanc (BIO) sauce salade japonaise	Salade de blé BIO californienne
PLAT	Jambon blanc	Sauté de bœuf BIO provençale	Lasagne au saumon	Steak de colin misoyaki	Croq veggie fromage
GARNITURE	Purée de pommes de terre BIO	Carottes BIO Vichy	(plat complet)		Fondue de poireaux BIO à la béchamel
LAITAGE	Petit moulé nature	Vache qui rit BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Yaourt (BIO) aromatisé à la mangue	Yaourt nature
DESSERT	Fruit de saison	Compote de poire BIO	Flan à la vanille nappé de caramel	Moelleux (BIO) pomme cannelle	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine



























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 28/11 au 04/12/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Chou rouge BIO vinaigrette du terroir	  Betteraves BIO vinaigrette nature	Roulé de surimi	   Salade de coquillettes BIO au pesto	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne
PLAT	Cordon bleu	   Semoule BIO égrenné végétarien marocain	Crêpe au fromage	 Sauté de porc dijonnaise	  Quenelles de brochet curry
GARNITURE	Frites	(plat complet)	Julienne de légumes saveur soleil	 Haricots verts BIO persillés	  Potiron BIO béchamel
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	 Mimolette	Edam	 Camembert BIO	Fromage blanc nature et sucre
DESSERT	Compote de pomme pêche	  Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	   Cake BIO au chocolat



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 7 novembre au 13 novembre																
lun 7 novembre	Salade de lentilles bio															
	Blanquette de porc	X									X					
	Poêlée de légumes bio															
	Pointe de Brie	X														
	Gélatifié chocolat	X														
mar 8 novembre	carottes râpées BIO assaisonnée sauce agrume															
	Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse	X	X	X	X			X								
	Semoule bio		X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Fruit bio 1															
jeu 10 novembre	Potage légumes bio	X														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
	Fruit de saison 1															
Période du 14 novembre au 20 novembre																
lun 14 novembre	Concombre bio en salade															
	Escalope de blé panée		X	X												
	Brocolis bio aux saveurs du midi															
	Fromage fondu Président	X														
	Gâteau façon brownie															
mar 15 novembre	Radis															
	Poulet sauté au jus	X				X				X						
	Ratatouille															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
jeu 17 novembre	Perle du Nord vinaigrette															
	Colin pané		X		X											
	Petits pois saveur du jardin															
	Fromage blanc aux fruits	X														
ven 18 novembre	Pomelos et sucre															
	Axoa de bœuf															
	Spirales 1/2 complète bio		X													
	Tomme BIO (Bloc)	X														
	Gélatifié vanille	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 21 novembre au 27 novembre																
lun 21 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Jambon blanc LR	X	X				X									
	Ecrasé de pomme de terre	X														
	Petit moulé nature	X														
	Fruit de saison 1															
mar 22 novembre	Salade verte chiffonade															
	Sauté de boeuf provençale BIO	X	X			X										
	Carottes Vichy bio															
	Vache qui rit Bio	X														
	Coupelle de purée pomme poire BIO															
jeu 24 novembre	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette															
	Steak de colin sauce misoyaki		X		X					X						
	Riz vinaigré															
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Moëlleux pomme cannelle maison	X	X	X												
ven 25 novembre	Salade de blé bio californienne		X			X							X			
	Croq veggio fromage	X	X	X												
	Poireau bio béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
Période du 28 novembre au 4 décembre																
lun 28 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X						
	Frites															
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
mar 29 novembre	Betteraves bio															
	Semoule BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X					X					
	Mimolette	X														
	Fruit bio 1															
jeu 1 décembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X													
	Sauté de porc sauce dijonnaise	X				X							X			
	Haricots verts bio persillés															
	Camembert bio	X														
	Fruit de saison 1															
ven 2 décembre	Salade verte chiffonade															
	Quenelles de Brochet sauce curry	X	X	X	X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Fromage blanc et sucre	X														
	Cake au chocolat BIO maison	X	X	X						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 7 novembre au 13 novembre		MAIRIE DE LORETTE - CLSH PÔLE JEUNESSE													
mer 9 novembre	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Faisselle bio et sucre	X													
	Tarte au citron	X	X	X											
Période du 14 novembre au 20 novembre		MAIRIE DE LORETTE - CLSH PÔLE JEUNESSE													
mer 16 novembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Oeufs durs			X											
	Epinards bio à la crème	X													
	Saint Paulin BIO (bloc)	X													
	Fruit bio 1														
Période du 21 novembre au 27 novembre		MAIRIE DE LORETTE - CLSH PÔLE JEUNESSE													
mer 23 novembre	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Lasagnes au saumon	X	X		X										
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Flan saveur vanille	X													
Période du 28 novembre au 4 décembre		MAIRIE DE LORETTE - CLSH PÔLE JEUNESSE													
mer 30 novembre	Roulé de surimi		X	X	X			X	X						
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Julienne de légumes saveur du midi										X				
	Edam	X													
	Cocktail de fruits au sirop														