























# Semaine du 02/11 au 06/11/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette	 Poireaux BIO vinaigrette	Radis rondelles et maïs	   Taboulé BIO	   Salade Iceberg BIO vinaigrette sauce maison raspberry
PLAT	Sauté de poulet au jus	 Tortellinis tri ricotta ciboulette	Brandade de poisson	Burger de veau	  Paëlla au poisson (Riz BIO)
GARNITURE	Navets à la crème	(plat complet)	(plat complet)	   Potiron BIO	(plat complet)
FROMAGE	Petit moulé nature	Gouda	 Petit suisse nature BIO	Yaourt nature & sucre	Cotentin
DESSERT	Flan vanille	  Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé au caramel	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes 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 09/11 au 13/11/2020

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)	FERIE	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		Fromage blanc nature & sucre	Petit moulé ail & fines herbes
DESSERT	Liégeois chocolat	  Fruit de saison BIO		   Moëlleux BIO aux marrons maison	  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 16/11 au 20/11/2020

LORETTE

	LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>LA VALISE DES SAVEURS</i>	VENDREDI
ENTREE	 Chou rouge BIO vinaigrette	Taboulé de boulgour	 Concombre BIO crème ciboulette	   Salade verte BIO sauce fruit de la passion	 Pomelos BIO & sucre
PLAT	  Quenelles nature sauce tomate	Poulet sauce forestière	Paupiette de veau au jus	Sauté de bœuf sauce cajun	Pavé de poisson mariné au citron
GARNITURE	 Courgettes BIO	 Epinards hachés BIO à la crème	   Spaghetti BIO	  Boulgour BIO au cumin	   Carottes BIO Vichy
FROMAGE	Yaourt nature & sucre	Brie	  Faisselle BIO nature	  Yaourt BIO aromatisé à la noix de coco	 Saint Nectaire
DESSERT	   Cake BIO au chocolat blanc	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes BIO	 Compote de pommes bananes BIO	Flan nappé caramel



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 23/11 au 27/11/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	Macédoine vinaigrette	Mâche et betterave	Courgettes râpées vinaigrette	Salade coleslaw BIO	Salade de pommes de terre à la catalane BIO
PLAT	Jambon blanc	Colin poêlé	Crêpe au fromage	Riz BIO à l'andalouse	Sauté de poulet BIO au jus
GARNITURE	Coquillettes BIO	Fondue de poireaux BIO	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



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 2 novembre au 8 novembre</b>																
lun 2 novembre	Carottes râpées à la vinaigrette															
	Poulet sauté au jus	X				X				X						
	Navets à la crème	X														
	Petit moulé nature	X														
	Flan à la vanille	X														
	Pain 400 g		X													
mar 3 novembre	Poireaux vinaigrette															
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la ciboulette et au persil	X	X	X												
	Gouda	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 5 novembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X						
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
ven 6 novembre	Laitue bio															
	Cubes de Colin sauce paëlla				X	X										
	Riz bio façon paëlla				X			X	X							
	Cotentin nature	X														
	Compote pommes bio															
	Sauce vinaigrette raspberry					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 9 novembre au 15 novembre</b>																
lun 9 novembre	Salade de lentilles bio					X							X			
	Sauté de porc au jus	X				X										
	Poêlée de légumes bio															
	Fol épi p'tit roulé	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Pain 400 g		X													
mar 10 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X			
	Steak de Colin sauce fromage frais	X			X											
	Semoule bio		X													
	Petit suisse aux fruits	X														
		Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X													
jeu 12 novembre	Céleri râpé bio										X					
	Colin pané		X		X											
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X													
	Fromage blanc et sucre	X														
	Moelleux aux marrons maison	X	X	X												
		Mayonnaise			X		X							X		
	Pain 400 g		X													
ven 13 novembre	Potage légumes bio	X														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Tartare ail et fines herbes	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 16 novembre au 22 novembre</b>																
lun 16 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Quenelles nature sauce pizza	X	X	X		X										
	Courgettes bio															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Cake au chocolat blanc	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													
mar 17 novembre	Taboulé au boulgour		X													
	Poulet sauté sauce forestière	X				X				X						
	Epinards hachés à la crème Bio	X														
	Pointe de Brie	X														
		Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X													
jeu 19 novembre	Laitue bio															
	Sauté de boeuf sauce cajun	X														
	Boulogour au cumin Bio		X													
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Compote pomme-banane bio															
		Sauce salade passion					X							X		
	Pain 400 g		X													
ven 20 novembre	Pomelos bio et sucre															
	Pavé de poisson mariné au citron				X											
	Carottes Vichy bio															
	Saint Nectaire	X														
	Flan nappé au caramel	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 novembre au 29 novembre</b>																
lun 23 novembre	Macédoine de légumes															
	Jambon de Paris															
	Coquillettes bio		X													
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 24 novembre	Salade de mâche et betteraves															
	Colin poêlé	X	X		X											
	Emincé de poireau béchamel	X	X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Cake aux framboises et spéculoos	X	X	X												
	Pain 400 g		X													
jeu 26 novembre	Salade coleslaw bio			X									X			
	Riz à l'andalouse BIO															
	Croc' lait	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
ven 27 novembre	Salade parmentière bio à la catalane					X							X			
	Poulet sauté au jus	X				X				X						
	Haricots verts bio															
	Petit suisse aux fruits	X														
	Fruit de saison															
	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 2 novembre au 8 novembre</b>															
mer 4 novembre	Radis rondelle et maïs														
	Brandade de poisson maison	X			X	X									
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Flan nappé au caramel	X													
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 16 novembre au 22 novembre</b>															
mer 18 novembre	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Paupiette de veau au jus	X	X			X				X					
	Spaghetti bio		X												
	Faisselle bio et sucre	X													
	Compote pommes bio														
	Pain 400 g		X												
<b>Période du 23 novembre au 29 novembre</b>															
mer 25 novembre	Courgettes râpées														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Piperade														
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												