



Semaine du 03/10 au 9/10/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw	  Salade de pommes de terre BIO des alpages	Mélange fraîcheur vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Concombres BIO vinaigrette nature	Salade harmonie vinaigrette nature
PLAT	 Sauté de porc au jus	  Quenelle nature sauce ratatouille	Crêpe au fromage	 Burger de bœuf sauce basilic	Cubes de colin pané
GARNITURE	   Blé BIO	 Haricots verts BIO saveur du soleil	Piperade	   Coquillettes BIO semi complètes	   Purée de carottes BIO
LAITAGE	Fromage blanc nature et sucre	  Carré frais BIO	  Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Cotentin	 Yaourt aromatisé
DESSERT	  Compote de pommes BIO	Fruit de saison	 Biscuits nappé au chocolat BIO	  Fruit de saison BIO	   Cake BIO aux poires



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 10/10 au 16/10/2022

LORETTE

TOUS FOUS DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Endives tzatziki 	Salade de boulgour à l'orientale	Macédoine de légumes mayonnaise	Tarte butternut cumin 
PLAT	Colin crumble pain d'épice 	Sauté de poulet sauce kipik 	Poisson pané	Pané mozzarella	Sauté de bœuf sauce rougail 
GARNITURE	Riz BIO aux champignons BIO 	Semoule BIO 	Petits pois au jus 	Aloo Gobi BIO 	Mélange de 4 céréales BIO 
LAITAGE	Petit suisse nature et sucre	Camembert BIO 	Petit suisse BIO aux fruits 	Carré de l'Est	Fourme d'Ambert 
DESSERT	Fruit de saison	Smoothies BIO mangue vanille 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert BIO vanille 	Fruit de saison BIO 



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 17/10 au 23/10/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	  Betteraves BIO vinaigrette nature	Maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne	   Taboulé à la semoule BIO	Salade verte vinaigrette orientale
PLAT	Nuggets de volaille	 Façon paëlla au poisson (Riz BIO)	Brandade de poisson	Burger de veau au jus	   Farfalles BIO sauce fromagère
GARNITURE	   Carottes BIO et navets BIO à l'ancienne	(plat complet)	(plat complet)	  Potiron BIO béchamel	(plat complet)
LAITAGE	Petit Louis	 Cantal AOC	 Petit suisse nature BIO	  Yaourt nature BIO	 Vache qui rit BIO
DESSERT	  Crème dessert BIO chocolat	  Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé de caramel	Fruit de saison	  Compote pomme myrtille BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Fabriqués sur la cuisine





Semaine du 24/10 au 30/10/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc BIO râpé vinaigrette nature	Salade de riz BIO à la catalane	Céleri BIO vinaigrette du terroir	Pomelos BIO et sucre	Courgettes al pesto
PLAT	Emincé de poulet au jus	Colin meunière	Burger de bœuf au curry	Pizza au fromage	Boulette de veau normande
GARNITURE	Boulgour BIO	Légumes aïolis	Brocolis BIO saveur du jardin	Epinards béchamel	Blé BIO
LAITAGE	Tomme	Fromage blanc BIO et sucre	Emmental BIO	Yaourt aromatisé BIO	Carré frais BIO
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote pomme poire BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO



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 31/10 au 06/11/2022

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Radis rondelle vinaigrette du terroir		 Salade verte BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade d'endives vinaigrette nature	 Coleslaw BIO
PLAT	Nuggets de poisson		 Semoule mexicaine	Saucisse de volaille	Lasagne au saumon
GARNITURE	 Carottes BIO persillées		(plat complet)	 Purée de pomme de terre BIO	(plat complet)
LAITAGE	 Gouda BIO		 Fromage blanc BIO et sucre	 Saint Nectaire AOC	  Yaourt aromatisé BIO
DESSERT	Doughnut au sucre		  Fruit de saison BIO	Compote pomme banane	  Fruit de saison BIO



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

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 3 octobre au 9 octobre															
lun 3 octobre	Salade coleslaw			X		X							X		
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Blé bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Compote pommes bio														
mar 4 octobre	Salade des Alpes BIO	X	X	X		X							X		
	Quenelles nature sauce ratatouille	X	X	X							X				
	Haricots verts BIO saveur du midi														
	Carré Frais Bio	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 6 octobre	Concombre bio en salade														
	Burger au boeuf sauce au basilic		X							X					
	Coquillettes bio		X												
	Cotentin nature	X													
	Fruit bio 1														
ven 7 octobre	Salade harmonie														
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Ecrasé de pommes de terre BIO et carottes BIO	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Cake aux poires BIO maison	X	X	X											
Période du 10 octobre au 16 octobre															
lun 10 octobre	Chou blanc râpé sans sauce ajouté														
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Riz BIO aux champignons BIO														
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 11 octobre	Endives base tzaziki	X													
	Poulet sauté									X					
	Semoule bio		X												
	Camembert bio	X													
	Smoothie mangue vanille maison	X													
jeu 13 octobre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Aloo Gobi														
	Carré de l'est	X													
	Crème dessert bio/locale	X													
ven 14 octobre	Tarte butternut	X	X												
	Bœuf sauté sauce rougail														
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Fourme d'Ambert	X													
	Fruit bio 1														

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 17 octobre au 23 octobre															
lun 17 octobre	Radis et beurre	X													
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Carottes et navets Bio moutarde à l'ancienne	X				X							X		
	P'tit Louis	X													
	Crème dessert bio/locale	X													
mar 18 octobre	Betteraves bio														
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Cantal	X													
	Fruit bio 1														
jeu 20 octobre	Taboulé a la semoule bio		X												
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X					
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature BIO	X													
	Fruit de saison 1														
ven 21 octobre	Salade verte														
	Farfalles sauce fromagère	X	X												
	Vache qui rit Bio	X													
	Compote fruit bio														

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 3 octobre au 9 octobre															
mer 5 octobre	Salade fraîcheur														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Piperade														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Biscuit nappé au chocolat bio	X	X							X					
Période du 10 octobre au 16 octobre															
mer 12 octobre	Salade de boulgour à l'orientale		X			X							X		
	Colin pané		X		X										
	Petits pois au jus	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 17 octobre au 23 octobre															
mer 19 octobre	Salade de maïs														
	Brandade de poisson	X			X	X									
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Flan saveur 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 24 octobre au 30 octobre																
lun 24 octobre	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette															
	Poulet émincé au jus	X				X				X						
	Boullgour bio		X													
	Tomme blanche	X														
	Crème dessert caramel	X								X						
mar 25 octobre	Salade de riz bio à la catalane					X							X			
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X							
	Légumes aioli															
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
mer 26 octobre	Céleri râpé bio										X					
	Burger de Boeuf sauce au curry	X	X							X						
	Brocolis bio saveur du jardin															
	Emmental bio	X														
	Coupelle de purée pomme poire BIO															
jeu 27 octobre	Pomelos bio et sucre															
	Pizza au fromage	X	X	X												
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
ven 28 octobre	Courgettes AL PESTO															
	Boulettes de veau sauce normande	X				X				X						
	Blé bio		X													
	Carré Frais Bio	X														
	Fruit bio 1															

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 31 octobre au 6 novembre																
lun 31 octobre	Radis rondelle															
	Nuggets de poisson		X		X											
	Carottes persillées bio															
	Gouda BIO (bloc)	X														
	Donuts au sucre	X	X							X						
mer 2 novembre	Salade verte bio															
	Semoule à la mexicaine		X													
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
jeu 3 novembre	Perle du Nord vinaigrette															
	Saucisse pure volaille	X											X			
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Saint Nectaire	X														
	Compote pomme-banane															
ven 4 novembre	Salade Coleslaw Bio			X									X			
	Lasagnes au saumon	X	X		X											
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Fruit bio 1															