



# Semaine du 31/08 au 04/09/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Betterave vinaigrette	 Macédoine BIO mayonnaise	 Salade coleslaw BIO	Salade de mâche
PLAT	Colin meunière	Omelette	Cordon bleu	 Roulé au fromage	  Quenelles au brochet sauce crème
GARNITURE	Semoule	  Pépinettes	 Purée de pommes de terre BIO	   Courgettes BIO	   Carottes Vichy BIO
FROMAGE	Fromage blanc nature & sucre	Brebis crème	 Petit suisse nature BIO & sucre	Fraidou	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	Compote de poires	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	   Cake BIO maison au spéculoos

 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 07/09 au 11/09/2020

LORETTE

	LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Céleri BIO rémoulade	  Pastèque BIO	Salade fantaisie vinaigrette terroir	  Tomates BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT	   Coquillettes BIO à l'italienne	Sauté de poulet sauce basquaise	Médaille de merlu au citron	Poissonnette	Burger de veau au jus
GARNITURE	(plat complet)	 Haricots verts BIO	 Ratatouille & riz BIO	Brocolis béchamel	Pommes de terre sautées
FROMAGE	Fromage blanc nature & sucre	Fondu président	  Faisselle nature BIO	  Yaourt aromatisé BIO aux fruits des bois	 Bleu
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Flan chocolat	  Compote de fruits BIO	   Cake BIO maison aux pépites de chocolat	  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 14/09 au 18/09/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé BIO	Mélange fraîcheur	Radis & beurre	   Carottes râpées BIO vinaigrette	   Cake BIO légumes emmental
PLAT	Sauté de porc au jus	Daube de bœuf	Boulettes d'agneau	 Raviolis au tofu BIO	Poisson pané & citron
GARNITURE	   Courgettes BIO	  Riz BIO	Semoule	(plat complet)	 Chou fleur BIO béchamel
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Gouda	  Carré frais BIO	Fraidou	Yaourt nature & sucre
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes fraises BIO	Pêches au sirop	  Crème dessert chocolat 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



# Semaine du 21/09 au 25/09/2020

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
ENTREE	  Pizza au fromage BIO	 Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	 Tomates BIO & maïs	 Salade verte BIO vinaigrette	   Betteraves BIO vinaigrette
PLAT	Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	Bolognaise de bœuf	Burger de bœuf au jus	Blanquette de poulet	Croq Veggie fromage
GARNITURE	 Brocolis BIO béchamel	   Purée de pommes de terre BIO	   Polenta BIO	   Carottes BIO ciboulette	   Lentilles BIO
FROMAGE	Petit moulé ail & fines herbes	Fol épi	  Yaourt aromatisé BIO	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc nature & sucre
DESSERT	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Compote de pommes BIO	   Cake BIO maison ananas caramel	  Compote de pommes framboises BIO



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 31 août au 6 septembre</b>																
<b>mar 1 septembre</b>	<b>Salade de Betteraves</b>															
	Omelette	X		X												
	Perles		X													
	Brebis crème	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
<b>jeu 3 septembre</b>	<b>Salade Coleslaw Bio</b>			X									X			
	Roulé au fromage	X	X													
	Courgettes BIO															
	Fraidou	X														
	CREME DESSERT BIO/LOCALE	X														
	Pain 400 g		X													
<b>ven 4 septembre</b>	<b>Salade de mâche</b>															
	Quenelles de Brochet à la crème	X	X	X	X											
	Carottes Vichy bio															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Cake aux spéculoos	X	X	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 7 septembre au 13 septembre</b>																
<b>lun 7 septembre</b>	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X			
	Coquillettes à l'italienne BIO		X			X					X					
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
<b>mar 8 septembre</b>	Pastèque bio															
	Poulet sauté basquaise					X				X						
	Haricots verts bio															
	Fromage fondu Président	X		X												
	Flan au chocolat	X														
	Pain 400 g		X													
<b>jeu 10 septembre</b>	Salade de tomates bio															
	Poissonnette	X	X	X	X	X										
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													
<b>ven 11 septembre</b>	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X						
	Pommes sautées															
	Bleu	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 14 septembre au 20 septembre</b>																
lun 14 septembre	Taboulé à la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus	X				X										
	Courgettes BIO															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 15 septembre	Salade fraîcheur															
	Daube de bœuf	X		X		X										
	Riz bio créole															
	Gouda	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
jeu 17 septembre	Carottes râpées BIO															
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Fraïdou	X														
	CREME DESSERT BIO/LOCALE	X														
		Pain 400 g		X												
ven 18 septembre	Cake courgette emmenthal	X	X	X												
	Colin pané et citron		X		X											
	Chou-fleur bio béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	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 21 septembre au 27 septembre</b>																
lun 21 septembre	Pizza au fromage bio	X	X													
	Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	X	X	X	X	X										
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X													
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
mar 22 septembre	Salade de haricots verts extra fins Bio					X							X			
	Bolognaise au Boeuf															
	Purée de pommes de terre	X														
	Fol épi p'tit roulé	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
jeu 24 septembre	Salade verte bio															
	Poulet sauté sauce blanquette	X				X				X						
	Carottes BIO à la ciboulette															
	Fromage frais	X														
	Cake ananas caramel	X	X	X						X						
	Pain 400 g		X													
ven 25 septembre	Betteraves bio															
	Croq veggie fromage	X	X	X												
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Compote fruit bio															
	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 31 août au 6 septembre</b>																
mer 2 septembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Petit suisse nature bio et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
<b>Période du 7 septembre au 13 septembre</b>																
mer 9 septembre	Salade fantaisie										X					
	Médaille de merlu sauce citron	X			X											
	Ratatouille et riz Bio															
	Faiselle bio et sucre	X														
	Compote pommes bio															
	Pain 400 g		X													
<b>Période du 14 septembre au 20 septembre</b>																
mer 16 septembre	Radis et beurre	X														
	boulettes d'agneau au jus	X	X			X				X						
	Semoule		X													
	Carré frais bio	X														
	Pêches au sirop															
	Pain 400 g		X													
<b>Période du 21 septembre au 27 septembre</b>																
mer 23 septembre	Salade de Tomate et maïs Bio															
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X						
	Polenta Bio	X														
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Compote pommes bio															
	Pain 400 g		X													