



LA GRAND  
CROIX

Semaine du 29/04 au 05/05/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Macédoine de légumes mayonnaise	Laitue iceberg vinaigrette orientale		Terrine de légumes mayonnaise	Trio de crudités vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT	  Boulgour BIO façon couscous	 Sauté de porc au jus		Hoki pané	   Coquillette BIO semi complète à la Romagnola
S VIANDE		<i>Médaille merlu sauce citron</i>			   <i>Coquillette BIO semi complète haricot coco tomate</i>
GARNITURE	(plat complet)	   Carottes BIO à la crème		 Epinards BIO béchamel	(plat complet)
LAITAGE	Petit suisse nature et sucre	 Saint Paulin		Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	  Fruit de saison BIO		   Moelleux BIO myrtille citron	Fruit de saison



Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation  
culinaire



Viande française









elior 



LA GRAND CROIX

Semaine du 06/05 au 12/05/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Concombres vinaigrette nature	   Salade de blé BIO parisienne			
S VIANDE					
PLAT	 Jambon blanc	Galette italienne			
S VIANDE	 <i>Pavé de merlu nantua</i>				
GARNITURE	   Purée de pommes de terre BIO	Courgettes à la béchamel			
LAITAGE	Yaourt nature	Petit moulé nature			
DESSERT	   Cake BIO marbré	Fruit de saison			



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française


















LA GRAND  
CROIX

Semaine du 13/05 au 19/05/2024

Animation : La mi-  
temps des gourmands

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne	  Dès de betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne		 Mélange de crudités BIO vinaigrette à l'huile de tournesol	  Salade de riz BIO à la catalane
S VIANDE					
PLAT	Burger de boeuf sauce basquaise	 Lasagne aux légumes BIO		 Croque monsieur de volaille	Pavé de colin aux herbes de Provence
S VIANDE	<i>Œuf dur sauce basquaise</i>			 <i>Croque fromage</i>	
GARNITURE	Pommes de terre rissolées	(plat complet)		 Poêlée de légumes BIO (surg)	Brocolis saveur jardin
LAITAGE	Fraidou	Petit suisse nature		Fromage blanc aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Compote pomme banane	Fruit de saison		   Clafoutis BIO à la cerise	Flan au chocolat

 Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique

 Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation  
culinaire



Race à Viande



Viande française





Produits Locaux

elior 



LA GRAND  
CROIX

Semaine du 20/05 au 26/05/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		   Carottes râpées BIO assaisonnées		Radis et beurre	 Concombres BIO vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT		 Sauté de poulet sauce hongroise		Aiguillette de colin pané	 Ravioli orientales base tomate basilic BIO
S VIANDE		<i>Emincé de pois sauce hongroise</i>			
GARNITURE		   Lentilles BIO cuisinées		 Petits pois BIO saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE		Yaourt aromatisé		Yaourt nature	 Bleu
DESSERT		Fruit de saison		Petit beurre (STOCK SOS)	Fruit de saison



Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation  
culinaire



Viande française





LA GRAND  
CROIX

Semaine du 27/05 au 02/06/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Céleri mayonnaise		Tomates vinaigrette basilic	Salade verte vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Axoa de bœuf		Omelette nature	Steak de cabillaud sauce bouillabaisse
S VIANDE	<i>Croque veggie à la tomate</i>	<i>Blé légumes 4 épices BIO</i>			
GARNITURE	Courgettes à la béchamel	Mélange BIO aux 4 céréales		Chou fleur BIO persillé	Riz créole BIO
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Tomme noire		Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche		Cake BIO aux poires	Fruit de saison

Produit issu de l'Agriculture Biologique	Label Rouge	Race à Viande	Produits Locaux
Fabriqués sur la cuisine	Innovation culinaire	Viande française	



# 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 29 avril au 5 mai</b>															
lun 29 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Boulgour façon couscous BIO		X												
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mar 30 avril	Salade composée														
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Médailon de merlu sauce citron	X			X										
	Carottes bio à la crème	X													
	Saint Paulin	X													
Fruit bio 1															
jeu 2 mai	Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise	X	X	X		X					X		X		
	Filet de hoki pané	X	X		X										
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Moelleux myrtilles citron maison	X	X	X											
ven 3 mai	Trio crudités										X				
	Coquillettes à la Romagnola BIO		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison 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
<b>Période du 6 mai au 12 mai</b>															
lun 6 mai	Concombre														
	Jambon de paris														
	Pavé de merlu sauce nantua	X			X	X									
	Ecrasé de pomme de terre	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Marbré cacao	X	X	X											
mar 7 mai	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Galette italienne	X	X												
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Petit moulé nature	X													
		Fruit de saison 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	
<b>Période du 13 mai au 19 mai</b>																
lun 13 mai	Cœur de laitue croquant															
	Burger de boeuf sauce basquaise		X			X				X						
	Pommes rissolées															
	Fraidou	X														
	Compote pomme-banane															
mar 14 mai	Betteraves bio															
	lasagne légumes BIO		X													
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 16 mai	Mélange crudités bio sans sauce ajouté										X					
	Croque monsieur de volaille	X	X													
	Poêlée de légumes bio saveur du soleil															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Clafoutis aux cerises maison	X	X	X												
ven 17 mai	Salade de riz bio à la catalane					X							X			
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Brocolis saveur du jardin															
	Coulommiers	X														
	Gélifié chocolat	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 20 mai au 26 mai</b>															
mar 21 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Poulet sauté sauce hongroise									X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 23 mai	Radis et beurre	X													
	Aiguillette de colin panée	X	X		X										
	Petits pois bio saveur soleil														
	Yaourt nature et sucre	X													
ven 24 mai	Concombre bio														
	Pâtes farcies au texmex ail échalote BIO.		X	X											
	Bleu	X													
	Fruit de saison 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
<b>Période du 27 mai au 2 juin</b>															
lun 27 mai	Taboulé a la semoule bio		X												
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Croq veggie tomate		X	X											
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Pavé demi sel	X													
	Fruit bio 1														
mar 28 mai	Céleri mayonnaise			X		X					X		X		
	Axoa de boeuf FR														
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Tomme noire	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
jeu 30 mai	Tomates														
	Omelette			X											
	Fleur de chou bio persillé														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake aux poires BIO maison	X	X	X											
ven 31 mai	Salade verte														
	Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse sans sel ajouté	X	X	X	X			X							
	Riz BIO créole														
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit de saison 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
<b>Période du 29 avril au 5 mai</b>		<b>S/Viande</b>													
mar 30 avril	Salade composée														
	Médaille de merlu sauce citron	X			X										
	Carottes bio à la crème	X													
	Saint Paulin	X													
	Fruit bio 1														
ven 3 mai	Trio crudités										X				
	Coquille aux haricots blanc noix de coco et tomate		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison 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
<b>Période du 6 mai au 12 mai</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 6 mai	Concombre														
	Pavé de merlu sauce nantua	X			X	X									
	Ecrasé de pomme de terre	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Marbré cacao	X	X	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 13 mai au 19 mai</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 13 mai	Cœur de laitue croquant														
	Oeufs durs sauce basquaise			X		X									
	Pommes rissolées														
	Fraidou	X													
	Compote pomme-banane														
jeu 16 mai	Mélange crudités bio sans sauce ajouté										X				
	Croque Monsieur Fromage	X	X												
	Poêlée de légumes bio saveur du soleil														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Ciafoutis aux cerises maison	X	X	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 20 mai au 26 mai</b>		<b>S/Viande</b>														
mar 21 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Emincé de pois sauce hongroise		X	X												
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit de saison 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
<b>Période du 27 mai au 2 juin</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 27 mai	Taboulé a la semoule bio		X												
	Croq veggie tomate		X	X											
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Pavé demi sel	X													
	Fruit bio 1														
mar 28 mai	Céleri mayonnaise			X		X					X		X		
	Blé BIO aux légumes 4 épices		X												
	Tomme noire	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														