



LA GRAND  
CROIX

Semaine du 02/06 au 08/06/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette du terroir	***		Tomates vinaigrette nature	***
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau au jus	Colin thym citron		Façon hachi parmentier BIO	Croque veggie au fromage
S VIANDE	<i>Poisson pané</i>			<i>Gratin campagnard BIO</i>	
GARNITURE	Petits pois au jus	Riz BIO créole		(plat complet)	Carottes BIO Vichy
LAITAGE	***	Camembert		Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	Coupelle de compote pomme pêche		***	Quatre quarts BIO au miel



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 09/06 au 15/06/2025

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

ENTREE		   Carottes BIO râpées assaisonnées		***	Concombre vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT		 Boulettes de bœuf sauce curry		 Pâtes farcies au fromage BIO sauce tomate BIO	Calamars à la romaine
S VIANDE		 <i>Steak de colin sauce curry</i>			
GARNITURE		   Semoule BIO		(plat complet)	 Brocolis saveur soleil
LAITAGE		***		Fromage blanc nature	***
DESSERT		Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Compote pomme vanille

-  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 16/06 au 22/06/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	***		   Salade de blé BIO à la parisienne	Melon
S VIANDE					
PLAT	Cubes de hoki pané	   Dahl de lentilles corail BIO		Boulettes de veau au jus	   Coquillettes BIO à la carbonara (dinde)
S VIANDE				<i>Œufs brouillés</i>	   <i>Coquillettes BIO carbonara au thon</i>
GARNITURE	 Courgettes béchamel	 Riz BIO créole		 Chou fleur saveur jardin	(plat complet)
LAITAGE	***	Fraidou		 Fournols	Petit suisse aromatisé
DESSERT	   Cake BIO à la fraise	Fruit de saison		***	***

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





LA GRAND  
CROIX

Semaine du 23/06 au 29/06/2025

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

ENTREE	Concombres et maïs vinaigrette nature	  Salade de betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne		Pastèque	***
S VIANDE					
PLAT	Bouchées de blé	  Axoa de bœuf		 Sauté de porc sauce Amérique	Pavé de colin herbes de Provence
S VIANDE		 <i>Médaille merlu sauce crème</i>		 <i>Emincé de pois sauce Amérique</i>	
GARNITURE	Piperade	   Mélange 4 céréales BIO		Frites	 Poêlée de légumes BIO
LAITAGE	***	 Cantal AOP		   Milk shake BIO à la framboise	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan à la vanille	***		***	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 30/06 au 06/07/2025

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

ENTREE	Cœur de laitue vinaigrette nature	   Cake BIO aux deux fromages		Macédoine de légumes	  Tomates BIO
S VIANDE				<i>Maïs mayonnaise</i>	
PLAT	Médailillon saumon sauce bouillabaisse	Boulettes d'agneau au jus		Tartinable tomate basilic	Sandwich thon crudités
S VIANDE		<i>Fish and chips</i>			
GARNITURE	   Blé BIO	  Purée de courgettes et pommes de terre BIO		Haricots verts vinaigrette	Chips
LAITAGE	Emmental	***		Compote de pomme	Petit Louis
DESSERT	***	Fruit de saison		Petit beurre	 Biscuits galette au beurre BIO



Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation  
culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

elior 

# 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 juin au 8 juin</b>																
lun 2 juin	Salade verte															
	Burger de veau au jus		X								X					
	Petits pois au jus															
	Mousse au chocolat au lait	X														
mar 3 juin	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Riz BIO créole															
	Camembert	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
jeu 5 juin	Tomates															
	Hachis Parmentier maison bio	X														
	Pavé demi sel	X														
ven 6 juin	Croq veggie fromage	X	X	X												
	Carottes Vichy bio															
	Yaourt aromatisé	X														
<b>Période du 9 juin au 15 juin</b>																
mar 10 juin	Carottes râpées BIO assaisonnées					X								X		
	Boulettes de bœuf FRANCE au curry	X	X											X		
	Semoule bio		X													
	Crème dessert chocolat	X														
jeu 12 juin	Pâtes farcies au fromage BIO base tomate BIO.		X	X						X						
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
ven 13 juin	Concombre															
	Calamar à la romaine		X						X							
	Brocolis aux saveurs du midi															
	Compote de pomme vanille															

# 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 juin au 22 juin</b>															
lun 16 juin	Taboulé à la semoule bio		X												
	Cube de colin pané		X		X										
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Cake à la fraise	X	X	X											
mar 17 juin	Dahl de lentilles corail et riz														
	Fraidou	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 19 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Boulette de veau au jus		X								X				
	Chou-fleur saveur du jardin														
	Fournols	X													
ven 20 juin	Melon jaune														
	Coquillettes à la carbonara (sans porc)	X	X												
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
<b>Période du 23 juin au 29 juin</b>															
lun 23 juin	Concombre et maïs vinaigrette														
	Nuggets de blé		X												
	Piperade														
	Géelifié vanille	X													
mar 24 juin	Betteraves bio														
	Axoa de boeuf FR														
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Cantal	X													
jeu 26 juin	Pastèque														
	Sauté de porc STD sauce amérique														
	Emincé de pois sauce amérique		X	X											
	Frites														
	Milk Shake framboise	X					X								
ven 27 juin	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Petit moulé ail et fine herbes	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 30 juin au 6 juillet</b>																
lun 30 juin	Cœur de laitue croquant															
	Médailon de saumon sauce bouillabaisse	X	X		X			X								
	Blé bio		X													
	Emmental	X														
mar 1 juillet	Cake aux deux fromages	X	X	X												
	boulettes d'agneau au jus		X							X	X					
	Purée Pomme de terre BIO courgette BIO	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 3 juillet	Macédoine de légumes															
	Haricots verts															
	Compote de pommes															
ven 4 juillet	Tomates bio															
	Sandwich club thon crudités		X	X	X								X			
	Chips															
	P'tit Louis	X														
	Galette au beurre bio	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 2 juin au 8 juin</b>		<b>s/viande</b>														
lun 2 juin	Salade verte															
	Colin pané		X		X											
	Petits pois au jus															
	Mousse au chocolat au lait	X														
<b>jeu 5 juin</b>																
	Tomates															
	Gratin campagnard BIO	X														
	Pavé demi sel	X														
<b>Période du 9 juin au 15 juin</b>		<b>s/viande</b>														
mar 10 juin	Carottes râpées BIO assaisonnées					X								X		
	Steak de colin au curry	X			X									X		
	Semoule bio		X													
	Crème dessert 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 16 juin au 22 juin</b>		<b>s/viande</b>														
jeu 19 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X			
	Oeufs brouillés	X		X												
	Chou-fleur saveur du jardin															
	Fournols	X														
ven 20 juin	Melon jaune															
	Coquillettes à la carbonara au thon	X	X		X						X					
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X														
<b>Période du 23 juin au 29 juin</b>		<b>s/viande</b>														
mar 24 juin	Betteraves bio															
	Médaille de merlu à la crème	X			X											
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Cantal	X														
jeu 26 juin	Pastèque															
	Emincé de pois sauce Amérique		X	X												
	Frites															
	Milk Shake framboise	X				X										
<b>Période du 30 juin au 6 juillet</b>		<b>s/viande</b>														
mar 1 juillet	Cake aux deux fromages	X	X	X												
	Fish and chips au colin	X	X		X											
	Purée Pomme de terre BIO courgette BIO	X														
	Fruit de saison 1															