



LA GRAND CROIX



Sirop de Bienvenue



Semaine du 01/09 au 07/09/2025

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

ENTREE	Concombres crème ciboulette	***		Salade de tomates BIO vinaigrette du terroir	***
S VIANDE					
PLAT	Macaroni egrené végétal BIO	Emincé de dinde sauce hongroise		Steak de cabillaud sauce aurore	Boulettes de bœuf au jus
S VIANDE		Cubes de saumon sauce hongroise			Omelette nature
GARNITURE	(plat complet)	Courgettes à la provençale		Blé BIO	Poêlée de légumes BIO
LAITAGE	***	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Fruit de saison	Cake BIO aux pralines roses		***	Crème dessert au chocolat



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 08/09 au 14/09/2025

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

ENTREE	Radis et beurre	***		Melon	   Salade de lentilles BIO cuisinées
S VIANDE					
PLAT	 Colin thym citron	Cordon bleu		   Semoule africaine BIO	  Quenelles nature à la crème
S VIANDE		 <i>Médaille cabillaud sauce estragon</i>		   <i>Semoule BIO (égrené BIO) africaine</i>	
GARNITURE	Brocolis saveur soleil	Flageolets		(plat complet)	   Carottes BIO au cumin
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	 Bûche du Pilat		***	Croc lait
DESSERT	***	  Fruit de saison BIO		Compote pomme vanille	***



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 15/09 au 21/09/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette terroir	***		Tomates vinaigrette basilic	   Taboulé à la semoule BIO
S VIANDE					
PLAT	 Burger de bœuf carbonnade	 Cubes de hoki pané		   Riz lentilles coco égrené BIO curry indienne	 Sauté de porc au jus
S VIANDE	   <i>Macaroni BIO à l'andalouse BIO</i>				 <i>Médaille saumon sauce bourride</i>
GARNITURE	   Macaroni BIO	  Haricots verts BIO saveur jardin		(plat complet)	Courgettes béchamel
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Yaourt aux fruits		   Milk shake BIO mangue vanille	***
DESSERT	***	Fruit de saison		***	Crème dessert à la 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 22/09 au 28/09/2025

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

ENTREE	***	  Salade de riz BIO californienne		***	Pastèque
S VIANDE					
PLAT	Boulettes de veau au jus	Œufs durs		 Colin napolitain	   Façon hachis parmentier BIO
S VIANDE	  <i>Steak de cabillaud sauce crème</i>				   <i>Hachi lentilles BIO tomates</i>
GARNITURE	   Mélange aux 4 céréales BIO	 Epinards béchamel		Petits pois à la lyonnaise	(plat complet)
LAITAGE	Camembert	***		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison		   Clafoutis BIO aux myrtilles	****



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 29/09 au 05/10/2025

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

ENTREE	***	***		Tomates vinaigrette orientale	Salade verte à l'emmental vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de poulet sauce blanquette	  Bolognaise de bœuf		   Semoule façon couscous BIO	 Calamars à la romaine
S VIANDE	  <i>Cubes de colin sauce blanquette</i>	 <i>Poissonnette</i>			
GARNITURE	   Carottes Vichy BIO	   Coquillettes BIO		(plat complet)	 Chou fleur saveur du jardin
LAITAGE	 Mimolette	Petits suisses natures et sucre		Petit moulé aux noix	***
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert caramel		***	   Cake BIO pâte cacao noisette

 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	
Période du 1 septembre au 7 septembre																
lun 1 septembre	Concombre à la crème ciboulette	X														
	Macaronis BIO et égrené végétal BIO sauce tomate		X													
	Fruit de saison 1															
mar 2 septembre	Emincé de dinde LR sauce hongroise															
	Courgettes à la provençale					X										
	Fromage blanc et sucre	X														
	Cake BIO aux pralines roses	X	X	X			X									
jeu 4 septembre	Tomates bio															
	Steak haché de cabillaud sauce aurore	X	X	X	X											
	Blé bio		X													
	Yaourt aromatisé	X														
ven 5 septembre	boulettes de bœuf au jus		X								X					
	Poêlée de légumes bio															
	Fromage frais	X														
	Crème dessert chocolat	X														
Période du 8 septembre au 14 septembre																
lun 8 septembre	Radis et beurre	X														
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Brocolis aux saveurs du midi															
	Fromage blanc aux fruits	X														
mar 9 septembre	Cordon bleu à la dinde	X	X							X						
	Flageolets															
	Bûche du Pilat	X														
	Fruit bio 1															
jeu 11 septembre	Melon jaune															
	Semoule africaine BIO	X	X													
	Compote de pomme vanille															
ven 12 septembre	Salade de lentilles bio															
	Quenelles à la crème	X	X	X												
	Carottes fraîches bio au cumin															
	Croc lait	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	
Période du 15 septembre au 21 septembre																
lun 15 septembre	Concombre															
	Burger de Boeuf sauce carbonnade		X													
	Macaroni bio		X													
	Pavé demi sel	X														
mar 16 septembre	Cube de colin pané		X		X											
	Haricots verts bio aux parfums du jardin															
	Yaourt brassé aux fruits	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 18 septembre	Tomates															
	Riz lentilles coco et égrené BIO curry indien	X				X	X									
	Smoothie mangue vanille BIO	X				X										
ven 19 septembre	Taboulé à la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus										X					
	Médaille de saumon bourride	X			X						X					
	Courgettes en béchamel	X	X													
	Crème dessert vanille	X														
Période du 22 septembre au 28 septembre																
lun 22 septembre	Boulette de veau au jus		X								X					
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Camembert	X														
	Fruit de saison 1															
mar 23 septembre	Salade de riz bio à la californienne					X							X			
	Oeufs durs			X												
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Fruit de saison 1															
jeu 25 septembre	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Petits pois à la lyonnaise															
	Fromage fondu Président	X														
	Clafoutis aux myrtilles	X	X	X												
ven 26 septembre	Pastèque															
	Bolognaise															
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X														
	Yaourt aromatisé	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	
Période du 29 septembre au 5 octobre																
lun 29 septembre	Poulet sauté sauce blanquette	X									X					
	Carottes Vichy bio															
	Mimolette	X														
	Fruit de saison 1															
mar 30 septembre	Bolognaise au Boeuf FR															
	Coquillettes bio		X													
	Fromage frais nature et sucre	X														
	Crème dessert caramel	X														
jeu 2 octobre	Tomates															
	Semoule façon couscous BIO		X								X					
	Petit moulé saveur aux noix	X					X									
ven 3 octobre	Salade suisse	X														
	Calamar à la romaine		X						X							
	Chou-fleur saveur du jardin															
	Cake pâte de noisettes cacao	X	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
Période du 1 septembre au 7 septembre		S/Viande													
mar 2 septembre	Cubes de saumon sauce paprika				X										
	Courgettes à la provençale					X									
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake BIO aux pralines roses	X	X	X			X								
ven 5 septembre	Omelette	X		X											
	Poêlée de légumes bio														
	Fromage frais	X													
	Crème dessert chocolat	X													
Période du 8 septembre au 14 septembre		S/Viande													
mar 9 septembre	Médaille de cabillaud sauce estragon	X	X	X	X										
	Flageolets														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
jeu 11 septembre	Melon jaune														
	Semoule égrené végétal BIO sauce africaine		X												
	Compote de pomme vanille														
Période du 15 septembre au 21 septembre		S/Viande													
lun 15 septembre	Concombre														
	Macaroni à l'andalouse Bio		X												
	Pavé demi sel	X													
ven 19 septembre	Taboulé a la semoule bio		X												
	Médaille de saumon bourride	X			X						X				
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Crème dessert vanille	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
Période du 22 septembre au 28 septembre		S/Viande													
lun 22 septembre	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X										
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Camembert	X													
	Fruit de saison 1														
ven 26 septembre	Pastèque														
	Hachis lentilles tomate	X													
	Yaourt aromatisé	X													
Période du 29 septembre au 5 octobre		S/Viande													
lun 29 septembre	Cubes de Colin sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Carottes Vichy bio														
	Mimolette	X													
	Fruit de saison 1														
mar 30 septembre	Poissonnette		X	X	X					X					
	Coquillettes bio		X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Crème dessert caramel	X													