LA GRAND CROIX

Semaine du 06/10 au 12/10/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	Carottes râpées BIO assaisonnées		Taboulé à la semoule BIO	***
S VIANDE					
PLAT	Colin crumble pain d'épices	Boulettes d'agneau marengo		Nuggets de poulet	Tortelloni pomodorro mozzarella ail échalote BIO
S VIANDE		*Blé légumes 4 épices BIO*		*Nuggets de poisson*	
GARNITURE	Purée de courgettes	Blé BIO		Haricots beurre persillés	(plat complet)
LAITAGE	Faisselle nature et sucre	Fraidou		Petits suisses aromatisés	Tomme croûte fleurie
DESSERT	Cake BIO nature	***		***	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 13/10 au 19/10/2025

Animation : Tous fous du goût

Thème : Ile de France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc sauce échalote	***		Salade de coquillettes BIO parisienne	***
S VIANDE					
PLAT	Egrené de pois BIO bouillon franchard	Burger de bœuf sauce forestière		Hoki pané	Jambon de porc
S VIANDE		*Steak de colin sauce normande*			*Crêpes aux champignons*
GARNITURE	Lentilles BIO à la paysanne	Carottes BIO et navets BIO à la crème		Haricots verts et champignons	Purée de pommes de terre BIO
LAITAGE	***	Yaourt aromatisé		Bûche du Pilat	Fromage blanc nature et sucre
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison		***	Cake BIO à la purée de coing

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

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 6 octobre au 12 octobre															
lun 6 octobre	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Purée de courgettes et pommes de terre	X													
	Faisselle et sucre	X													
	Gâteau BIO au chocolat blanc	X	X	X											
mar 7 octobre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	boulettes d'agneau sauce marengo		X							X					
	Blé bio		X												
	Fraidou	X													
jeu 9 octobre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Nuggets de volaille		X												
	Haricots beurres persillés														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
ven 10 octobre	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio	X	X	X											
	Tomme blanche	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 13 octobre au 19 octobre															
lun 13 octobre	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Emincé de pois sauce franchard		X	X		X									
	Lentilles vertes BIO à la paysanne														
	Crème dessert vanille	X													
mar 14 octobre	Burger de boeuf sauce forestière	X	X												
	Carottes bio et navets BIO à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 16 octobre	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		X			X							X		
	Filet de hoki pané		X		X										
	Haricots verts et champignons														
	Bûche du Pilat	X													
ven 17 octobre	Jambon de paris														
	Crêpe aux champignons				X								X		
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake purée de coing	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 6 octobre au 12 octobre	**S/Viande**														
mar 7 octobre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Blé BIO aux légumes 4 épices		X												
	Fraidou	X													
jeu 9 octobre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Nuggets de poisson		X		X										
	Haricots beurres persillés														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
Période du 13 octobre au 19 octobre	**S/Viande**														
mar 14 octobre	Steak de colin sauce normande	X			X	X									
	Carottes bio et navets BIO à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
ven 17 octobre	Crêpe aux champignons				X								X		
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake purée de coing	X	X	X											