























LA GRAND  
CROIX

Semaine du 05/01 au 11/01/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	 Macédoine de légumes BIO mayonnaise		***	 Céleri BIO mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	Pané de blé	Boulettes de veau au jus		  Pavé de merlu sauce orientale	  Axoa de bœuf
S VIANDE		   <i>Hachi lentilles tomates BIO (plat complet)</i>			   <i>Macaroni à la mexicaine BIO</i>
GARNITURE	Ratatouille	   Purée de pommes de terre BIO		 Chou fleur persillé	   Macaronis BIO
LAITAGE	Yaourt aux fruits	***		Fromage frais au sel de Guérande	 Bûche du Pilat
DESSERT	Compote pomme abricot	  Fruit BIO		Galette des rois	***



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 12/01 au 18/01/2026

*Menu Savoie*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	   Salade de lentilles BIO cuisinées		Cœur de scarole vinaigrette au miel	***
S VIANDE					
PLAT	 Burger de bœuf dijonnaise	 Colin sauce fromagère		   Gratin de pommes de terre BIO à la raclette (dinde)	  Quenelles nature sauce tomate
S VIANDE	<i>Poissonnette</i>			<i>Stick végétarien et gratin de pommes de terre BIO à la raclette</i>   	
GARNITURE	   Carottes Vichy BIO	 Potiron béchamel		(plat complet)	 Brocolis saveur jardin
LAITAGE	Yaourt aromatisé	***		***	Fromage fondu Président
DESSERT	***	Crème dessert caramel		   Moelleux BIO myrtille citron	Fruit



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 19/01 au 25/01/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	***		 Salade de pommes de terre parmentière	***
S VIANDE					
PLAT	 Burger de veau lyonnaise	   Blé bœuf carottes BIO		Omelette nature	 Hoki pané
S VIANDE	 <i>Boulgour haricots blancs légumes</i>	   <i>Blé égrené BIO végétal carottes</i>			
GARNITURE	 Haricots blancs à la tomate	(plat complet)		 Poireaux béchamel	 Petits pois à la paysanne
LAITAGE	Carré de l'Est	Pavé 1/2 sel		***	Yaourt nature et sucre
DESSERT	***	Coupelle de compote pomme pêche		 Fruit BIO	   Cake BIO aux myrtilles



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 26/01 au 01/02/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Coleslaw BIO	***		Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne	***
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet au jus	 Boulettes de colin pané au citron		  Bolognaise de bœuf BIO	Croque veggie à la tomate
S VIANDE	   <i>Gratin campagnard BIO</i>			   <i>Blé BIO à l'andalouse BIO</i>	
GARNITURE	   Lentilles BIO cuisinées	Chou romanesco		   Mélange aux 4 céréales BIO	  Haricots verts BIO à la provençale
LAITAGE	Tomme croute fleurie	Fromage blanc aromatisé		***	 Vache qui rit BIO
DESSERT	***	   Quatre quarts BIO à la vanille		Crème dessert chocolat	 Fruit BIO



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 02/02 au 08/02/2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTREE	Trio de crudités vinaigrette du terroir	   Salade de blé BIO catalane		***	  Salade de riz BIO parisienne
	S VIANDE					
	PLAT	   Spirales BIO sauce fromagère	Cordon bleu		 Boulettes de bœuf à la flamande	   Steak de cabillaud sauce aurore
	S VIANDE		<i>Pané mozzarella</i>		   <i>Emincé de pois BIO sauce waterzoï</i>	
	GARNITURE	(plat complet)	 Poêlée de légumes		Frites	 Navets à la crème
	LAITAGE	***	***		Mimolette	Fromage blanc nature et sucre
	DESSERT	Crêpe nature sucrée	 Fruit BIO		Coupelle de compote pomme abricot	***



Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation  
culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux



# 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 5 janvier au 11 janvier

lun 5 janvier	Escalope de blé panée		X	X											
	Ratatouille														
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Compote pomme abricot														

mar 6 janvier	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Boulette de veau au jus		X								X				
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Fruit bio 1														

jeu 8 janvier	Pavé merlu sauce orientale				X										
	Chou-fleur persillé														
	Fromage frais	X													
	Galettes des rois	X	X	X			X								

ven 9 janvier	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Axoa de boeuf FR														
	Macaroni bio		X												
	Bûche du Pilat	X													

## Période du 12 janvier au 18 janvier

lun 12 janvier	Taboulé à la semoule bio		X												
	Burger de boeuf sauce dijonnaise	X	X			X							X		
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt aromatisé	X													

mar 13 janvier	Salade de lentilles bio														
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Potiron béchamel	X													
	Crème dessert caramel	X													

jeu 15 janvier	Cœur de scarole croquante														
	Façon tartiflette à la dinde	X				X									
	Moelleux myrtille et citron	X	X	X		X									

ven 16 janvier	Quenelles nature à la crème	X	X	X											
	Brocolis saveur du jardin														
	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 19 janvier au 25 janvier</b>															
lun 19 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Burger de veau sauce lyonnaise		X			X									
	Haricots blancs à la tomate														
	Carré de l'est	X													
mar 20 janvier	Blé boeuf BIO carotte	X	X												
	Pavé demi sel	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
jeu 22 janvier	Salade parmentière			X		X							X		
	Omelette	X		X											
	Emincé de poireau béchamel	X													
	Fruit bio 1														
ven 23 janvier	Filet de hoki pané		X		X										
	Petits pois nature														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cake aux myrtilles	X	X	X											
<b>Période du 26 janvier au 1 février</b>															
lun 26 janvier	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Poulet sauté au jus									X	X				
	Lentilles BIO cuisinées.														
	Tomme blanche	X													
mar 27 janvier	Boulettes de colin pané		X		X										
	Choux romanesco														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Quatre quart BIO au miel		X	X											
jeu 29 janvier	Cœur de laitue croquant														
	Bolognaise BIO														
	Mélange 4 céréales Bio		X												
	Crème dessert chocolat	X													
ven 30 janvier	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts Bio à la provençale														
	Vache qui rit Bio	X													
	Fruit bio 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 2 février au 8 février</b>															
lun 2 février	Trio crudités										X				
	Spirales BIO sauce fromagère	X	X												
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
mar 3 février	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X							X					
	Poêlée de légumes														
	Fruit bio 1														
jeu 5 février	Boulettes de bœuf flamande		X			X							X		
	Frites														
	Mimolette	X													
	Compote pomme abricot														
ven 6 février	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Steak haché de cabillaud sauce aurore	X	X	X	X										
	Navets à la crème	X													
	Fromage blanc et sucre	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 5 janvier au 11 janvier</b>		<b>S/Viande</b>													
mar 6 janvier	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Hachis lentilles tomate	X													
	Fruit bio 1														
ven 9 janvier	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Macaroni à la mexicaine BIO		X												
	Bûche du Pilat	X													
<b>Période du 12 janvier au 18 janvier</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 12 janvier	Taboulé à la semoule bio		X												
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 15 janvier	Cœur de scarole croquante														
	Stick végétarien		X	X											
	Pommes de terre au gratin	X													
	Moelleux myrtille et citron	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
<b>Période du 19 janvier au 25 janvier</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 19 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Boulgour aux légumes et haricots blancs au colombo		X								X		X		
	Carré de l'est	X													
mar 20 janvier	Blé égrené végétal carotte (égrené BIO)		X												
	Pavé demi sel	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
<b>Période du 26 janvier au 1 février</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 26 janvier	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Gratin campagnard BIO	X													
	Tomme blanche	X													
jeu 29 janvier	Cœur de laitue croquant														
	Blé à l'andalouse BIO		X												
	Crème dessert chocolat	X													
<b>Période du 2 février au 8 février</b>		<b>S/Viande</b>													
mar 3 février	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Poêlée de légumes														
	Fruit bio 1														
jeu 5 février	Emincé de pois sauce waterzoi	X	X	X							X				
	Frites														
	Mimolette	X													
	Compote pomme abricot														