



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>rlachi 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

Fabriqués sur la cuisine

Label Rouge

Innovation culinaire

Race à Viande

Viande française

Produits Locaux

ELIOR



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	Poissonnette			<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

ELIOR



	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

 Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





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	Gratin campagnard BIO			Blé BIO à l'andalouse BIO	
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

ELIOR



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		Pané mozzarella		Emincé de pois BIO sauce waterzöï   		
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	
	Axo 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
Période du 19 janvier au 25 janvier															
lun 19 janvier	Carottes rapées 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											
Période du 26 janvier au 1 février															
lun 26 janvier	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Poulet sauté au jus										X	X			
	Lentilles BIO cuisinés.														
	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
Période du 2 février au 8 février															
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
Période du 5 janvier au 11 janvier	S/Viande														
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													
Période du 12 janvier au 18 janvier	S/Viande														
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
Période du 19 janvier au 25 janvier		S/Viande													
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														
Période du 26 janvier au 1 février		S/Viande													
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													
Période du 2 février au 8 février		S/Viande													
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														