



LA GRAND  
CROIX

Semaine du 01/06 au 07/06/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	***		Concombres crème ciboulette	***
S VIANDE					
PLAT	Boulettes de veau au jus	Colin poêlé		Blé BIO bœuf crémeux champignon	Quenelles nature sauce crème
S VIANDE	<i>Boulgour flageolets légumes colombo</i>			<i>Blé égrené BIO crémeux champignons</i>	
GARNITURE	Courgettes colombo	Epinards BIO béchamel		(plat complet)	Haricots verts BIO à la tomate
LAITAGE	***	Yaourt nature et sucre		Petit moulé nature	Camembert
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Cake BIO au pralin		***	Fruit de saison
























- 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 08/06 au 14/06/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	***		   Salade de riz BIO niçoise (sans thon)	Pastèque
S VIANDE					
PLAT	Burger de bœuf au jus	   Gratin campagnard BIO		  Steak de cabillaud sauce estragon	   Macaroni BIO dinde cheddar USA
S VIANDE	 <i>Riz haricots rouges petits pois</i>				   <i>Curry pois chiches BIO et macaronis BIO</i>
GARNITURE	 Petits pois saveur jardin	(plat complet)		   Carottes Vichy BIO	(plat complet)
LAITAGE	***	Fromage blanc nature et sucre		 Bûche du Pilat	***
DESSERT	Flan au chocolat	   Clafoutis BIO à la cerise		***	Compote pomme ananas



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 15/06 au 21/06/2026

Animation Pays-Basque

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	  Salade de blé BIO à la catalane		Salade de tomates vinaigrette piment d'espelette	***
S VIANDE					
PLAT	 Jambon blanc	 Hoki meunière		  Axoa de bœuf	   Dahl de lentilles corail BIO
S VIANDE	<i>Bouchées pistou</i>			  <i>Coquillettes BIO à la basque</i>	
GARNITURE	   Purée de pommes de terre BIO	 Courgettes béchamel		   Coquillettes BIO	 Riz créole
LAITAGE	Fromage fondu Président	***		Fromage blanc aromatisé	 Tomme croûte fleurie
DESSERT	   Moëlleux BIO à la pêche	Flan à la vanille		***	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 22/06 au 28/06/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette terroir	  Salade de lentilles BIO assaisonnées		***	Tomates vinaigrette orientale
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet au curry	 Boulettes de colin pané citron		   Semoule à l'andalouse BIO	  Pavé de merlu sauce lombarde
S VIANDE	 <i>Steak de saumon sauce curry</i>				
GARNITURE	 Chou fleur saveur soleil	  Carottes BIO au cumin		(plat complet)	   Blé BIO
LAITAGE	***	Yaourt nature et sucre		 Fournols	   Milk shake BIO mangue vanille
DESSERT	Crème caramel	***		Fruit de saison	***

-  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 29/06 au 05/07/2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	Melon		Taboulé	  Tomates BIO croque sel
S VIANDE					
PLAT	 Poissonnette	 Boulettes d'agneau au jus		Haricots verts vinaigrette	Sandwich club au thon
S VIANDE		  <i>Riz BIO égrené végétal asiatique BIO</i>			
GARNITURE	 Purée de courgettes	  Riz créole BIO		(plat complet)	Chips
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Gouda		Compote de pomme	Petit Louis
DESSERT	   Quatre quarts BIO au miel	***		Petits beurrés	 Fruit BIO

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



# 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 1 juin au 7 juin</b>																
lun 1 juin	Céleri à la remoulade			X		X					X		X			
	Boulettes de veau au jus		X								X					
	Courgettes saveur colombo										X		X			
	Crème dessert vanille	X														
mar 2 juin	Colin poêlé	X	X		X											
	Epinars hachés bio béchamel	X														
	Yaourt nature et sucre	X														
	Cake pralin	X	X	X			X									
jeu 4 juin	Concombre à la crème ciboulette	X														
	Blé boeuf BIO crémeux champignons	X	X													
	Petit moulé nature	X														
ven 5 juin	Quenelles nature à la crème	X	X	X												
	Haricots verts Bio à la tomate															
	Camembert	X														
	Fruit de saison 1															
<b>Période du 8 juin au 14 juin</b>																
lun 8 juin	Radis															
	Burger de Bœuf au jus		X								X					
	Petits pois aux saveurs du jardin															
	Gélatifié chocolat	X														
mar 9 juin	Gratin campagnard BIO	X														
	Fromage blanc et sucre	X														
	Clafoutis aux griottes	X	X	X												
jeu 11 juin	Salade de riz bio niçois sans thon					X							X			
	Steak haché de cabillaud sauce estragon	X	X	X	X											
	Carottes Vichy bio															
	Bûche du Pilat	X														
ven 12 juin	Pastèque															
	Macaroni au cheddar USA et à la dinde	X	X													
	Compote pomme ananas															

# 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 15 juin au 21 juin</b>																
lun 15 juin	Jambon de paris															
	Bouchée pistou	X	X													
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X														
	Fromage fondu Président	X														
	Moelleux aux pêches	X	X	X												
mar 16 juin	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Filet de hoki meunière	X	X		X											
	Courgettes en béchamel	X														
	Gélatifé vanille	X														
jeu 18 juin	Tomates															
	Axoa de boeuf FR															
	Coquillettes bio		X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
ven 19 juin	Dahl de lentilles corail et riz															
	Tomme blanche	X														
	Fruit de saison 1															
<b>Période du 22 juin au 28 juin</b>																
lun 22 juin	Concombre															
	Poulet sauté au curry	X								X			X			
	Choux-fleur aux saveurs du soleil															
	Crème dessert caramel	X														
mar 23 juin	Salade de lentilles bio															
	Boulettes de colin pané		X		X											
	Carottes fraîches bio au cumin															
	Yaourt nature et sucre	X														
jeu 25 juin	Semoule à l'andalouse BIO		X													
	Fournols	X														
	Fruit de saison 1															
ven 26 juin	Tomates															
	Pavé de merlu sauce lombarde	X			X											
	Blé bio		X													
	Milk shake mangue vanille BIO	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 29 juin au 5 juillet</b>																
lun 29 juin	Poissonnette		X	X	X					X						
	Purée de courgettes et pommes de terre	X														
	Yaourt aromatisé	X														
	Quatre quarts au miel		X	X												
mar 30 juin	Melon jaune															
	boulettes d'agneau au jus		X							X	X					
	Riz BIO créole															
	Gouda	X														
jeu 2 juillet	Taboulé		X													
	Haricots verts															
	Compote de pommes sans sucre															
	Petit beurre	X	X	X												
ven 3 juillet	Tomates bio															
	Sandwich club thon crudités		X	X	X								X			
	Chips															
	P'tit Louis	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 1 juin au 7 juin</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 1 juin	Céleri à la remoulade			X		X					X		X		
	Boulgour aux légumes et flageolets au colombo		X								X		X		
	Crème dessert vanille	X													
jeu 4 juin	Concombre à la crème ciboulette	X													
	Blé égrené BIO crémeux champignons végé	X	X												
	Petit moulé nature	X													
<b>Période du 8 juin au 14 juin</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 8 juin	Radis														
	Riz cantonais végétarien		X							X	X				
	Gélifié chocolat	X													
ven 12 juin	Pastèque														
	Curry de pois chiche et macaronis BIO		X			X							X		
	Compote pomme ananas														

# 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 15 juin au 21 juin</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 15 juin	Bouchée pistou	X	X												
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Moelleux aux pêches	X	X	X											
jeu 18 juin	Tomates														
	Coquillettes à la basque	X	X	X											
	Fromage blanc aux fruits	X													
<b>Période du 22 juin au 28 juin</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 22 juin	Concombre														
	Steak haché de saumon sauce curry	X			X								X		
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Crème dessert caramel	X													
<b>Période du 29 juin au 5 juillet</b>		<b>S/Viande</b>													
mar 30 juin	Melon jaune														
	Riz et base égrené asiatique		X							X					
	Gouda	X													