
























LA GRAND
CROIX

Semaine du 04/05 au 10/05/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Betteraves BIO vinaigrette du terroir	Chou rouge vinaigrette nature		***	
S VIANDE					
PLAT	 Burger de bœuf au jus	Pané mozzarella		 Colin thym citron	
S VIANDE	  <i>Cubes de saumon sauce basquaise</i>				
GARNITURE	   Purée de courgettes BIO	 Petits pois		  Blé BIO	
LAITAGE	Yaourt aromatisé	***		Petit moulé nature	
DESSERT	***	Compote de pomme		   Cake à la semoule 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 11/05 au 17/05/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	***			
S VIANDE					
PLAT	 Raviolis aux légumes BIO	 Steak de colin sauce crème			
S VIANDE					
GARNITURE	(plat complet)	Ratatouille			
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature et sucre			
DESSERT	***	  Fruit de saison 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 18/05 au 24/05/2026

Animation Bretagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Trio de crudités vinaigrette nature	***		***	Cœur de laitue vinaigrette orientale
S VIANDE					
PLAT	Boulettes de veau au jus	  Bolognaise de bœuf		  Pavé de merlu sauce bretonne épinard	   Blé à la mexicaine BIO
S VIANDE	   <i>Hachi lentilles BIO tomate</i>	  <i>Macaroni à l'égrené végétal BIO</i>			
GARNITURE	   Purée de pommes de terre BIO	  Macaroni BIO		 Chou fleur persillé	(plat complet)
LAITAGE	***	Fromage blanc aromatisé		Fromage frais au sel de Guérande	 Meule de Savoie
DESSERT	Flan à la vanille	Fruit de saison		   Far breton BIO aux pruneaux	***

 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 25/05 au 31/05/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE		  Carottes râpées BIO assaisonnées		Tomates vinaigrette basilic	***
S VIANDE					
PLAT		 Boulettes d'agneau bobotie		 Lasagne aux légumes BIO	 Nuggets de poisson
S VIANDE		  <i>Semoule à l'égrené végétal marocain BIO</i>			
GARNITURE		  Semoule BIO		(plat complet)	  Jardinière de légumes BIO saveur jardin
LAITAGE		 Fournols		***	Yaourt aromatisé
DESSERT		***		Coupelle de purée de fraise	  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	
Période du 4 mai au 10 mai																
lun 4 mai	Betteraves bio															
	Burger de Bœuf au jus		X								X					
	Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO	X														
	Yaourt aromatisé	X														
mar 5 mai	Chou rouge râpé															
	Pané mozzarella	X	X	X												
	Petits pois															
	Compote de pommes															
jeu 7 mai	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Blé bio		X													
	Petit moulé nature	X														
	Cake semoule BIO	X	X	X												
Période du 11 mai au 17 mai																
lun 11 mai	Radis et beurre	X														
	Raviolis aux légumes BIO		X								X					
	Pavé demi sel	X														
mar 12 mai	Steak de colin à la crème	X			X											
	Ratatouille															
	Yaourt nature et sucre	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 18 mai au 24 mai															
lun 18 mai	Trio crudités										X				
	Boulette de veau au jus		X								X				
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Gélifié vanille	X													
mar 19 mai	Bolognaise au Boeuf FR														
	Macaroni bio		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 21 mai	Pavé de merlu sauce bretonne épinard	X			X						X				
	Chou-fleur persillé														
	Fromage frais	X													
	Far breton aux pruneaux	X	X	X											
ven 22 mai	Cœur de laitue croquant														
	Blé à la mexicaine BIO		X												
	Meule de Savoie	X													
Période du 25 mai au 31 mai															
mar 26 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Boulettes d'agneau sauce bobotie		X			X				X			X		
	Semoule bio		X												
	Fournols	X													
jeu 28 mai	Tomates														
	Lasagne légumes BIO	X	X	X											
	Compote pomme-fraise														
ven 29 mai	Nuggets de poisson		X		X										
	Jardinière de légumes BIO saveur jardin														
	Yaourt aromatisé	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 4 mai au 10 mai		s/viandes													
lun 4 mai	Betteraves bio														
	Cube de saumon sauce basquaise				X										
	Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO	X													
	Yaourt aromatisé	X													
Période du 18 mai au 24 mai		s/viandes													
lun 18 mai	Trio crudités										X				
	Hachis lentilles tomate	X													
	Gélifié vanille	X													
mar 19 mai	Macaronis BIO et égrené végétal BIO sauce tomate		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 25 mai au 31 mai		s/viandes													
mar 26 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Semoule BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X									
	Fournols	X													