



LA GRAND
CROIX



Semaine du 31/08 au 06/09/2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 <i>Sirop d'accueil</i>			
	ENTREE		 Concombres crème ciboulette		  Des de betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Salade de tomates vinaigrette du terroir
	S VIANDE					
	PLAT		   Riz à l'égrené végétal BIO tomate		Cordon bleu de volaille	  Steak de cabillaud sauce aurore
	S VIANDE				<i>Pané de blé</i>	
	GARNITURE		(plat complet)		 Courgettes persillées	   Macaroni BIO
	LAITAGE		 Saint Paulin		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé
	DESSERT		Flan à la vanille		   Cake BIO aux pralines roses	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 07/09 au 13/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	 Macédoine de légumes mayonnaise		Pastèque	   Salade de coquillettes BIO pesto
S VIANDE					
PLAT	 Colin thym citron	   Sauté de veau BIO au jus		   Blé BIO bœuf carottes	  Quenelles nature à la crème
S VIANDE		 <i>Limande meunière</i>		   <i>Blé égrené BIO carottes</i>	
GARNITURE	Chou romanesco	Flageolets		(plat complet)	  Poêlée de légumes BIO
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	 Bûche du Pilat		Petit moulé ail et fines herbes	 Cantal AOP
DESSERT	   Cake pâte de cacao BIO	Fruit de saison		Coupelle de pomme pêche	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 14/09 au 20/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes BIO et maïs BIO assaisonnés	 Salade de pommes de terre des Alpes		 Salade de tomates vinaigrette basilic	Melon jaune
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet à la provençale	 Hoki pané		   Curry de pois chiches et semoule BIO	 Jambon blanc
S VIANDE	  <i>Pavé de merlu provençale</i>				<i>Stick végétarien</i>
GARNITURE	   Macaronis BIO	 Haricots verts saveur jardin		(plat complet)	   Purée de courgettes BIO
LAITAGE	Camembert	  Faisselle nature BIO		   Milk shake BIO fraise vanille	 Tomme croûte fleurie
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit		Madeleine	Flan au chocolat



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation
culinaire



Race à Vienne



Viande française



Produits Locaux





LA GRAND
CROIX

Semaine du 21/09 au 27/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Céleri BIO mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette		Pastèque	   Taboulé à la semoule BIO
S VIANDE					
PLAT	 Emincé de dinde aux olives	 Boulettes de colin pané citronné		   Façon hachi parmentier BIO	Œufs durs
S VIANDE	   <i>Blé base New Delhi BIO</i>			   <i>Hachi lentilles tomates BIO</i>	
GARNITURE	   Blé BIO	 Petits pois à la lyonnaise		(plat complet)	 Epinards béchamel
LAITAGE	 Meule de Savoie	Pavé 1/2 sel		Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Fruit de saison	   Clafoutis BIO à la pêche		Fruit de saison	   Purée de pommes BIO caramel beurre salé



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 28/09 au 04/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue vinaigrette nature	Concombres vinaigrette nature		 Tomates vinaigrette orientale	  Salade de riz BIO niçoise
S VIANDE					
PLAT	 Burger de bœuf au jus	Calamars à la romaine		   Coquillettes BIO à la mexicaine BIO	 Colin crumble pain d'épice
S VIANDE	<i>Pané mozzarella</i>				
GARNITURE	   Carottes BIO Vichy	   Lentilles BIO au jus		(plat complet)	 Chou fleur saveur soleil
LAITAGE	 Bleu	  Yaourt BIO au citron		Yaourt nature et sucre	Fraidou
DESSERT	Fruit de saison	   Gâteau rond BIO canneberges		Fruit de saison	Compote de pomme ananas



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 31 août au 6 septembre															
mar 1 septembre	Concombre à la crème ciboulette	X													
	Riz BIO et égrené végétal sauce tomate														
	Saint Paulin	X													
	Gélifié vanille	X													
jeu 3 septembre	Betteraves bio														
	Cordon bleu à la dinde	X	X							X					
	Courgettes persillées														
	Fromage frais	X													
	Cake BIO aux pralines roses	X	X	X			X								
ven 4 septembre	Tomates														
	Steak haché de cabillaud sauce aurore	X	X	X	X										
	Macaroni bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 7 septembre au 13 septembre															
lun 7 septembre	Radis														
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Choux romanesco														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake BIO pâte de noisettes cacao	X	X	X			X								
mar 8 septembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Sauté de veau bio au jus										X				
	Flageolets														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 10 septembre	Pastèque														
	Blé boeuf BIO carotte	X	X												
	Petit moulté ail et fine herbes	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
ven 11 septembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Quenelles nature à la crème	X	X	X											
	Poêlée de légumes bio														
	Cantal	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 14 septembre au 20 septembre															
lun 14 septembre	Carottes râpées Bio assaisonnées au maïs					X							X		
	Poulet sauté sauce provençale									X					
	Macaroni bio		X												
	Camembert	X													
	Crème dessert caramel	X													
mar 15 septembre	Salade des Alpes	X	X	X		X							X		
	Filet de hoki pané		X		X										
	Haricots verts aux parfums du jardin														
	Faisselle BIO	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 17 septembre	Tomates														
	Curry de pois chiche et semoule BIO		X			X							X		
	Milkshake fraise vanille	X				X									
	Madeleine	X	X	X											
ven 18 septembre	Melon jaune														
	Jambon de paris														
	Stick végétarien		X	X							X				
	Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO	X													
	Tomme blanche	X													
	Gélatifié chocolat	X													
Période du 21 septembre au 27 septembre															
lun 21 septembre	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Emincé de dinde aux olives														
	Blé bio		X												
	Meule de Savoie	X													
	Fruit de saison 1														
mar 22 septembre	Courgettes râpées														
	Boulettes de colin pané		X		X										
	Petits pois à la lyonnaise														
	Pavé demi sel	X													
	Clafoutis aux pêches	X	X	X											
jeu 24 septembre	Pastèque														
	Bolognaise BIO														
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
ven 25 septembre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Oeufs durs			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Edam	X													
	Purée de pommes caramel beurre salé	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 28 septembre au 4 octobre															
lun 28 septembre	Cœur de laitue croquant														
	Burger de Bœuf au jus		X								X				
	Carottes Vichy bio														
	Bleu	X													
	Fruit de saison 1														
mar 29 septembre	Concombre														
	Calamar à la romaine		X						X						
	Lentilles BIO cuisinées.														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Gâteau rond canneberges	X	X	X											
jeu 1 octobre	Tomates														
	Coquillettes à la mexicaine BIO		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
ven 2 octobre	Salade de riz bio niçois sans thon					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Fraidou	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
Période du 31 août au 6 septembre		S/Viande													
jeu 3 septembre	Betteraves bio														
	Escalope de blé panée		X												
	Courgettes persillées														
	Fromage frais	X													
	Cake BIO aux pralines roses	X	X	X			X								
Période du 7 septembre au 13 septembre		S/Viande													
mar 8 septembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Flageolets														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 10 septembre	Pastèque														
	Blé égrené végétal carotte (égrené BIO)		X												
	Petit moulté ail et fine herbes	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														

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 consécuteurs 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 14 septembre au 20 septembre		S/Viande													
lun 14 septembre	Carottes râpées Bio assaisonnées au maïs					X							X		
	Pavé de merlu sauce provençale				X										
	Macaroni bio		X												
	Camembert	X													
	Crème dessert caramel	X													
ven 18 septembre															
	Melon jaune														
	Stick végétarien		X	X							X				
	Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO	X													
	Tomme blanche	X													
	Gélifié chocolat	X													
Période du 21 septembre au 27 septembre		S/Viande													
lun 21 septembre	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Blé Bio et base hindou Bio		X												
	Meule de Savoie	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 24 septembre															
	Pastèque														
	Hachis lentilles tomate	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 28 septembre au 4 octobre		S/Viande													
lun 28 septembre	Cœur de laitue croquant														
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Carottes Vichy bio														
	Bleu	X													
	Fruit de saison 1														