



LA GRAND
CROIX

Semaine du 05/10 au 11/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	   Carottes râpées BIO assaisonnées		 Salade de pomme de terre à la parisienne	Cœur de laitue vinaigrette orientale
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet au jus	   Haricots rouges sauce chili et riz créole BIO		 Limande meunière	   Spirales BIO bolognaise BIO (plat durable)
S VIANDE	 <i>Hachi végétarien</i>				   <i>Spirales BIO houmous BIO</i>
GARNITURE	 Purée de potiron	(plat complet)		 Courgettes à la provençale	(plat complet)
LAITAGE	 Saint Paulin	Carré de l'Est		Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Flan à la vanille nappé de caramel	Fruit de saison		   Gâteau BIO amande poire marron	Fruit de saison



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation
culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux



Pêche responsable





LA GRAND
CROIX

Semaine du 12/10 au 18/10/2026
Semaine du goût : Thème MOYEN-ÂGE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette du terroir	   Taboulé à la semoule BIO		   Potage Breton BIO	 Tarte butternut comté
S VIANDE					
PLAT	   Sauté de bœuf BIO bourguignonne	 Colin gratiné au fromage		  Quenelles nature béchamel	 Brouet de chapon
S VIANDE	 Gratin campagnard				   Emincé de pois BIO miel gingembre
GARNITURE	Pommes vapeur	   Purée de panais BIO		 Haricots verts et champignons	   Carottes et navets BIO à la crème
LAITAGE	 Cantal AOP	Camembert		Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	   Purée de pommes miel BIO	  Fruit de saison BIO		Fruit de saison	   Gâteau BIO à la rhubarbe



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation
culinaire



Viande française



Pêche responsable



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 octobre au 11 octobre															
lun 5 octobre	Radis et beurre	X													
	Poulet sauté au jus									X	X				
	Purée de potiron et pommes de terre	X									X				
	Saint Paulin	X													
	Flan saveur vanille	X													
mar 6 octobre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Haricots rouges bio et riz bio														
	Carré de l'est	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 8 octobre	Salade parisienne					X							X		
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Courgettes à la provençale														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Gâteau amande poire marron	X	X	X			X								
ven 9 octobre	Cœur de laitue croquant														
	Spirales BIO bolognaise BIO	X	X											X	
	Fromage frais	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 12 octobre au 18 octobre															
lun 12 octobre	Betteraves bio														
	Sauté de boeuf BIO Bourguignon					X									
	Pommes cubes vapeur														
	Cantal	X													
	Purée de pommes miel														
mar 13 octobre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Purée de pommes de terre BIO et panais BIO	X													
	Camembert	X													
	Fruit bio 1														
jeu 15 octobre	Potage breton	X													
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Haricots verts et champignons														
	Fraïdou	X													
	Fruit de saison 1														
ven 16 octobre	Tarte de saison	X	X	X											
	Sauté de chapon sauce brouet					X	X								
	Carottes bio et navets BIO à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Gâteau rond rhubarbe	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 5 octobre au 11 octobre		S/Viande													
lun 5 octobre	Radis et beurre	X													
	Hachis à l'égrené de pois	X													
	Saint Paulin	X													
	Flan saveur vanille	X													
ven 9 octobre	Cœur de laitue croquant														
	Spirales végétarien houmous Bio		X								X		X	X	
	Fromage frais	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 12 octobre au 18 octobre		S/Viande													
lun 12 octobre	Betteraves bio														
	Gratin campagnard	X													
	Cantal	X													
	Purée de pommes miel														
ven 16 octobre	Tarte de saison	X	X	X											
	Emincé de pois sauce miel gingembre amandes		X	X		X	X								
	Carottes bio et navets BIO à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Gâteau rond rhubarbe	X	X	X											