LA GRAND CROIX

Semaine du 02/11 au 08/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	Carottes râpées BIO assaisonnées		Chou blanc aux abricots et amandes vinaigrette au pomme	Laitue iceberg vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	Blanquette de sauté de veau	Pavé de colin napolitain		Spirales BIO base tomate haricots rouges BIO	Blé bœuf BIO crémeux champignons +gruyère
S VIANDE	*Hachi végétarien BIO*				*Blé égrené BIO crémeux champignons + gruyère*
GARNITURE	Purée de pommes de terre BIO	Emincé de poireaux béchamel		(plat complet)	(plat complet)
LAITAGE	Emmental	Petits suisses aromatisés		Yaourt nature	Croc lait
DESSERT	Fruit de saison	Moëlleux BIO myrtille citron		Purée de pommes BIO à la cannelle	Fruit BIO

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

ELIOR

LA GRAND CROIX

Semaine du 09/11 au 15/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Potage de légumes BIO		Coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate		Hoki pané	Gratin de pommes de terre BIO à la dinde
S VIANDE	*Gâteau d'œuf BIO*				*Palets carottes et gratin de pommes de terre BIO*
GARNITURE	Carottes BIO colombo	(plat complet)		Courgettes BIO à la tomate	(plat complet)
LAITAGE	Petits suises nature et sucre	Bûche du Pilat		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan à la vanille	Fruit BIO		Cake pomme fraise vanille BIO	Fruit de saison

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

ELIOR

LA GRAND CROIX

Semaine du 16/11 au 22/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO mayonnaise	Salade de coquillettes BIO catalane		Salade de betteraves BIO vinaigrette du terroir	Laitue iceberg vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Burger de bœuf carbonnade	Nuggets de poisson		Quenelles nature à béchamel	Médaillon cabillaud sauce crème
S VIANDE	*Riz légumes 4 épices BIO*				
GARNITURE	Riz BIO créole	Purée de butternut		Brocolis saveur soleil	Lentilles BIO cuisinées
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Yaourt à la noix de coco BIO		Fromage blanc nature	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Compote de fraise	Crème caramel		Gâteau rond BIO zestes de mandarine	Fruit de saison

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

ELIOR

LA GRAND CROIX

Semaine du 23/11 au 29/11/2026

Animation Cinéma

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Maïs mayonnaise	Chou rouge et maïs assaisonnés		Carottes bâtonnets sauce cocktail	Salade de blé BIO à l'orientale
S VIANDE					
PLAT	Limande meunière	Coquillettes BIO à la romagnola		Sauté de poulet sauce Amérique	Pané mozzarella
S VIANDE		*Coquillettes BIO tomates méditerrannéenne BIO*		*Emincé de pois BIO sauce Amérique*	
GARNITURE	Chou romanesco	(plat complet)		Frites et ketchup	Haricots verts à la tomate
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Tomme croûte fleurie		Milk shake BIO mangue vanille	Croc lait
DESSERT	Fruit de saison	Compote de cerise		Madeleine	Fruit BIO

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

ELIOR

LA GRAND CROIX

Semaine du 30/11 au 06/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre des Alpages	Chou blanc BIO sauce blanche aneth		Crêpe au fromage	Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Viennoise de volaille	Blé BIO jambalaya BIO		Colin brésilien	Couscous merguez *(semoule et légumes couscous BIO)*
S VIANDE	*Fish and chips*				*Couscous au poisson*
GARNITURE	Carottes Vichy BIO	(plat complet)		Petits pois à la lyonnaise	(plat complet)
LAITAGE	Petits suisses aux fruits	Cantal AOP		Mimolette	Yaourt nature et sucre
DESSERT	Fruit BIO	Crème dessert vanille		Quatre quarts BIO au miel	Fruit de saison

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

ELIOR

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 novembre au 8 novembre															
lun 2 novembre	Radis et beurre	X													
	Blanquette de veau FR sauce blanquette	X									X				
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Emmental	X													
	Fruit de saison 1														
mar 3 novembre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Emincé de poireau béchamel	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Moelleux myrtille et citron	X	X	X		X									
jeu 5 novembre	Chou blanc aux abricots amandes vgt pomme					X	X						X		
	Spirales BIO sauce tomate haricots rouges	X	X			X								X	
	Yaourt nature	X													
	Purée de pommes cannelle														
ven 6 novembre	Salade composée														
	Blé boeuf BIO crémeux champignons	X	X												
	Croc lait	X													
	Fruit bio 1														
Période du 9 novembre au 15 novembre															
lun 9 novembre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Sauté de porc STD au jus										X				
	Gâteau d'oeufs bio	X	X	X											
	Carottes Bio saveur colombo										X		X		
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Flan à la vanille	X													
mar 10 novembre	Potage légumes bio	X													
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
jeu 12 novembre	Salade coleslaw..			X		X							X		
	Filet de hoki pané		X		X										
	Courgettes bio à la tomate														
	Fromage frais sel de Guérande	X													
	Cake pomme fraise vanille BIO	X	X	X											
ven 13 novembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Façon tartiflette à la dinde	X				X									
	Yaourt aromatisé	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 16 novembre au 22 novembre															
lun 16 novembre	Céleri BIO rémoulade BIO			X		X					X		X		
	Burger de Boeuf sauce carbonnade		X			X							X		
	Riz BIO créole														
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme-fraise														
mar 17 novembre	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Nuggets de poisson		X		X										
	Purée de potiron et pommes de terre	X									X				
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Crème dessert caramel	X													
jeu 19 novembre	Betteraves bio														
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Brocolis aux saveurs du midi														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Gâteau rond zeste mandarine	X	X	X											
ven 20 novembre	Salade composée														
	Médaillon de cabillaud à la crème	X	X	X	X										
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Saint Nectaire	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 23 novembre au 29 novembre															
lun 23 novembre	Maïs														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Choux romanesco														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
mar 24 novembre	Chou rouge râpé assaisonné au maïs					X							X		
	Coquillettes à la Romagnola BIO		X												
	Tomme blanche	X													
	Compote de purée pomme-cerise sans sucre														
jeu 26 novembre	Batonnets de carottes														
	Poulet sauté sauce amérique									X					
	Frites														
	Milk shake BIO mangue vanille	X				X									
	Madeleine	X	X	X											
ven 27 novembre	Salade de blé bio à l'orientale		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Haricots verts à la tomate														
	Croc lait	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 30 novembre au 6 décembre															
lun 30 novembre	Salade des Alpages	X	X	X		X							X		
	Viennoise de dinde		X												
	Carottes Vichy bio														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit bio 1														
mar 1 décembre	Chou blanc râpé BIO sauce blanche à l'aneth	X				X							X		
	Blé et jambalaya		X												
	Cantal	X													
	Crème dessert vanille	X													
jeu 3 décembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Petits pois à la lyonnaise														
	Mimolette	X													
	Quatre quarts BIO au miel		X	X											
ven 4 décembre	Cœur de laitue croquant														
	Couscous merguez		X								X				
	Yaourt nature et sucre	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 2 novembre au 8 novembre		S/Viande													
lun 2 novembre	Radis et beurre	X													
	Hachis lentilles tomate	X													
	Emmental	X													
	Fruit de saison 1														
ven 6 novembre	Salade composée														
	Blé égrené BIO crémeux champignons végé	X	X												
	Croc lait	X													
	Fruit bio 1														
Période du 9 novembre au 15 novembre		S/Viande													
lun 9 novembre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Gâteau d'oeufs bio	X	X	X											
	Carottes Bio saveur colombo										X		X		
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Flan à la vanille	X													
ven 13 novembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Palet carotte herbes BIO		X												
	Pommes de terre bio au gratin	X													
	Yaourt aromatisé	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 16 novembre au 22 novembre		S/Viande													
lun 16 novembre	Céleri BIO rémoulade BIO			X		X					X		X		
	Riz BIO base légumes 4 épices														
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme-fraise														
Période du 23 novembre au 29 novembre		S/Viande													
mar 24 novembre	Chou rouge râpé assaisonné au maïs					X							X		
	Coquillette bio sauce tomate méditerranéenne bio	X	X												
	Tomme blanche	X													
	Compote de purée pomme-cerise sans sucre														
jeu 26 novembre	Batonnets de carottes														
	Emincé de pois sauce amérique		X	X											
	Frites														
	Milk shake BIO mangue vanille	X				X									
	Madeleine	X	X	X											
Période du 30 novembre au 6 décembre		S/Viande													
lun 30 novembre	Salade des Alpages	X	X	X		X							X		
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Carottes Vichy bio														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit bio 1														
ven 4 décembre	Cœur de laitue croquant														
	Couscous au colin		X		X				X		X				
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														