

















LA GRAND
CROIX

Semaine du 06/01 au 12/01/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	***	  Salade de lentilles BIO cuisinées		Laitue vinaigrette du terroir	   Carottes BIO assaisonnées
S VIANDE					
PLAT	Pané de blé	Boulettes de bœuf au jus		 Pavé de merlu sauce lombarde	   Spirales BIO carbonara
S VIANDE		<i>Steak de colin sauce crème</i>			   <i>Spirales BIO New Delhi BIO</i>
GARNITURE	Ratatouille	  Potiron BIO béchamel		 Haricots verts saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE	 Saint Paulin	***		***	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert vanille		Galette des rois	***



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 13/01 au 19/01/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	***		 Céleri BIO mayonnaise BIO	Coleslaw
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau au jus	Stick végétarien		  Axoa de bœuf	 Colin brésilien
S VIANDE	<i>Fish and chips</i>			 <i>Steak de cabillaud provençale</i>	
GARNITURE	  Carottes BIO Vichy	Chou romanesco		   Coquillettes BIO	 Petits pois à la paysanne
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental		Fromage fondu Président	***
DESSERT	***	Fruit de saison		***	   Cake BIO à la myrtille



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 20/01 au 26/01/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	Chou blanc sauce échalote		 Salade de pommes de terre parmentière	***
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet Vallée d'Auge	 Hoki pané		Burger de bœuf au jus	   Macaroni à l'égrené de tomate BIO
S VIANDE	 <i>Colin crumble pain d'épice</i>			<i>Œufs brouillés</i>	
GARNITURE	   Lentilles BIO cuisinées	 Poireaux béchamel		Chou fleur saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE	Camembert	***		***	Yaourt nature et sucre
DESSERT	***	   Clafoutis à la cerise BIO		Flan à la vanille nappé de 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 27/01 au 02/02/2025

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Salade de betteraves BIO vinaigrette nature	***		***	   Salade de blé BIO parisienne
S VIANDE					
PLAT	 Boulettes de veau basquaise	  Semoule à l'andalouse BIO		  Steak de colin sauce laquée	Cordon bleu
S VIANDE	 <i>Médailon merlu basquaise</i>				<i>Poisson pané</i>
GARNITURE	  Purée de pommes de terre BIO	(plat complet)		  Riz créole BIO	  Poêlée de légumes BIO
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Saint Morêt		Yaourt aromatisé	***
DESSERT	***	Fruit de saison		   Cake BIO à la mangue	Crème dessert chocolat



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 6 janvier au 12 janvier																
lun 6 janvier	Escalope de blé panée		X	X												
	Ratatouille															
	Saint Paulin	X														
	Fruit de saison 1															
mar 7 janvier	Salade de lentilles bio															
	boulettes de bœuf au jus		X								X					
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Crème dessert vanille	X														
jeu 9 janvier	Salade composée															
	Pavé de merlu sauce lombarde	X			X											
	Haricots verts aux saveurs du midi															
	Galettes des rois	X	X	X			X									
ven 10 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Spirales bio à la carbonara	X	X			X										
	Spirale Bio et base New Delhi Bio		X								X		X			
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	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 13 janvier au 19 janvier																
lun 13 janvier	Taboulé a la semoule bio		X													
	Burger de veau au jus		X								X					
	Carottes Vichy bio															
	Yaourt aromatisé	X														
mar 14 janvier	Stick végétarien		X	X												
	Choux romanesco															
	Emmental	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 16 janvier	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X			X		
	Axoa de bœuf FR															
	Coquillettes bio		X													
	Fromage fondu Président	X														
ven 17 janvier	Salade coleslaw..			X		X								X		
	Colin sauce brésilienne	X			X											
	Petits pois à la paysanne															
	Cake aux myrtilles	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 20 janvier au 26 janvier																
lun 20 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Poulet sauté sauce Vallée d'Auge	X				X				X						
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Camembert	X														
mar 21 janvier	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X			
	Filet de hoki pané	X	X		X											
	Emincé de poireau béchamel	X	X													
	Clafoutis aux cerises	X	X	X												
jeu 23 janvier	Salade parmentière			X		X							X			
	Burger de Bœuf au jus		X								X					
	Choux-fleur aux saveurs du soleil															
	Flan saveur vanille	X														
ven 24 janvier	Macaronis BIO et égrené végétal BIO sauce tomate		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 27 janvier au 2 février																
lun 27 janvier	Betteraves bio															
	Boulettes de veau sauce basquaise		X			X										
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Fromage blanc aux fruits 50GrS	X														
mar 28 janvier	Semoule à landalouse BIO		X								X		X			
	Saint Morêt	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 30 janvier	Steak de colin laqué japon		X		X	X				X						
	Riz BIO créole															
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake à la mangue	X	X	X												
ven 31 janvier	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X			
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X						
	Poêlée de légumes bio															
	Crème dessert chocolat	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 6 janvier au 12 janvier		s/viandes													
mar 7 janvier	Salade de lentilles bio														
	Steak de colin à la crème	X			X										
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Crème dessert vanille	X													
ven 10 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Spirale BIO et base new dehli BIO		X								X		X		
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	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 13 janvier au 19 janvier		s/viandes													
lun 13 janvier	Taboulé a la semoule bio		X												
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 16 janvier	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Steak haché de cabillaud sauce provençale	X	X	X	X	X									
	Coquillettes bio		X												
	Fromage fondu Président	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 20 janvier au 26 janvier		s/viandes													
lun 20 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Camembert	X													
jeu 23 janvier	Salade parmentière			X		X							X		
	Oeufs brouillés	X		X											
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Flan saveur vanille	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 27 janvier au 2 février		s/viandes													
lun 27 janvier	Betteraves bio														
	Médaille de merlu sauce basquaise				X	X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
ven 31 janvier	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Colin pané		X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Crème dessert chocolat	X													