



LA GRAND
CROIX

Semaine du 03/02 au 09/02/2025

Escale hivernale & Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	   Carottes râpées BIO assaisonnées		Salade verte vinaigrette du terroir	   Salade de lentilles BIO assaisonnées
S VIANDE					
PLAT	  Steak de cabillaud crème	  Bolognaise		 Jambon blanc	Œufs durs
S VIANDE		   <i>Coquillettes à la mexicaine BIO</i>		<i>Sticks végétariens</i>	
GARNITURE	  Purée potiron BIO	   Coquillettes BIO		   Gratin de pommes de terre BIO à la raclette hivernale	 Epinards béchamel
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu Président		***	 Bûche du Pilat
DESSERT	Fruit de saison	***		Crêpe nature sucrée	***



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 10/02 au 16/02/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
--	-------	-------	----------	-------	---------

ENTREE	***	Céleri mayonnaise		Chou rouge vinaigrette du terroir	  Taboulé à la semoule BIO
S VIANDE					
PLAT	 Pâtes farcies Tex Mex BIO	Burger de veau au jus		 Poisson pané	 Croque monsieur
S VIANDE		 Pavé merlu sauce citron			 Croque fromage
GARNITURE	(plat complet)	   Blé BIO		Petit pois saveur jardin	   Carottes BIO Vichy
LAITAGE	 Saint Nectaire	***		Yaourt aromatisé	***
DESSERT	Fruit de saison	Flan au chocolat		***	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 17/02 au 23/02/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de riz parisienne	 Chou fleur sauce cocktail		***	   Carottes râpées BIO assaisonnées
S VIANDE					
PLAT	 Médaillon saumon sauce citron	   Macaroni BIO à la carbonara (dinde)		  Gratin campagnard BIO	Boulettes de bœuf au jus
S VIANDE		   <i>Macaroni BIO New Delhi BIO</i>			<i>Fish and chips</i>
GARNITURE	  Potimarron BIO béchamel	(plat complet)		(plat complet)	Chou romanesco
LAITAGE	***	***		 Bleu	   Milk shake BIO à la framboise
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		Coupelle de compote pomme cassis	***

 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 3 février au 9 février																
lun 3 février	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X											
	Purée de pommes de terre et potimaron Bio	X														
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Fruit de saison 1															
mar 4 février	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Bolognaise au Boeuf FR															
	Coquillettes bio		X													
	Fromage fondu Président	X														
jeu 6 février	Salade verte															
	Jambon de paris															
	Stick végétarien		X	X												
	Gratin de PDT à la raclette	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
ven 7 février	Salade de lentilles bio															
	Oeufs durs			X												
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Bûche du Pilat	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 10 février au 16 février																
lun 10 février	Pâtes farcies au texmex ail échalote BIO.		X	X												
	Saint Nectaire	X														
	Fruit de saison 1															
mar 11 février	Céleri à la remoulade			X		X					X		X			
	Burger de veau au jus		X								X					
	Blé bio		X													
	Gélifié chocolat	X														
jeu 13 février	Chou rouge râpé															
	Colin pané		X		X											
	Petits pois aux saveurs du jardin															
	Yaourt aromatisé	X														
ven 14 février	Taboulé a la semoule bio		X													
	Croque Monsieur de volaille	X	X													
	Carottes Vichy bio															
	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 17 février au 23 février															
lun 17 février	Salade de riz à la parisienne					X							X		
	Médaille de saumon sauce citron	X			X	X									
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Fruit de saison 1														
mar 18 février	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Macaroni bio à la carbonara (sans porc)	X	X												
	Mousse au chocolat au lait	X													
jeu 20 février	Gratin campagnard BIO	X											X		
	Bleu	X													
	Compote pomme-cassis														
ven 21 février	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	boulettes de bœuf au jus		X								X				
	Choux romanesco														
	Milk Shake framboise	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 3 février au 9 février		S/Viande													
mar 4 février	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Coquillettes à la mexicaine BIO		X												
	Fromage fondu Président	X													
jeu 6 février	Salade verte														
	Stick végétarien		X	X											
	Gratin de PDT à la raclette	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	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 10 février au 16 février		S/Viande													
mar 11 février	Céleri à la remoulade			X		X					X		X		
	Pavé de merlu sauce citron	X			X	X									
	Blé bio		X												
	Gélatifié chocolat	X													
ven 14 février	Taboulé à la semoule bio		X												
	Croque Monsieur Fromage	X	X												
	Carottes Vichy bio														
	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 17 février au 23 février		S/Viande													
mar 18 février	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X						X		X	
	Macaronis BIO et base hindou		X								X		X		
	Mousse au chocolat au lait	X													
ven 21 février	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Choux romanesco														
	Milk Shake framboise	X				X									