



LA GRAND CROIX

Semaine du 10/03 au 16/03/2025

CIRCUIT AFRIQUE DU NORD

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	Chou blanc sauce échalote		***	 Salade de pommes de terre des Alpes
S VIANDE					
PLAT	 Burger de veau marengo	  Axoa de bœuf		   Emincé de pois BIO sauce tajine	 Colin thym citron
S VIANDE	 <i>Steak de colin basquaise</i>	   <i>Coquillettes à la mexicaine BIO</i>			
GARNITURE	   Mélange 4 céréales BIO	   Coquillettes BIO		 Purée de carotte et patate douce	 Epinards béchamel
LAITAGE	Fraidou	***		Yaourt aromatisé	***
DESSERT	***	Crème dessert chocolat		   Cake BIO miel et cannelle	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 17/03 au 23/03/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Salade de betteraves BIO vinaigrette nature	Salade de mâche vinaigrette du terroir		***	Coleslaw
S VIANDE					
PLAT	Sauté de poulet au jus	Poissonnette		Semoule BIO façon couscous BIO	Chili con carné
S VIANDE	Médaillon merlu sauce citron				Haricots rouges sauce chili
GARNITURE	Potiron BIO béchamel	Chou romanesco		(plat complet)	Riz créole BIO
LAITAGE	Fromage frais aux fruits	***		Carré frais BIO	Camembert
DESSERT	***	Quatre quarts BIO au chocolat		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 24/03 au 30/03/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	***		   Carottes râpés BIO assaisonnées	Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc au jus	  Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate		Burger de bœuf au jus	 Hoki pané
S VIANDE	<i>Fish and chips</i>			<i>Œufs brouillés</i>	
GARNITURE	Poêlée de légumes saveur soleil	(plat complet)		   Lentilles BIO cuisinées	 Emincé de poireaux béchamel curcuma curry
LAITAGE	***	 Vache qui rit BIO		Bûche du Pilat	***
DESSERT	Flan à la vanille	Fruit de saison		***	   Gâteau sablé BIO chocolat blanc



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 31/03 au 06/04/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Céleri mayonnaise	Macédoine de légumes mayonnaise		***	   Salade de coquillettes BIO pesto
S VIANDE					
PLAT	 Boulettes de veau blanquette	Cordon bleu		 Colin brésilien	  Quenelles nature béchamel
S VIANDE	 <i>Médaille cabillaud blanquette</i>	 <i>Poisson pané</i>			
GARNITURE	  Haricots verts BIO saveur soleil	  Purée de pommes de terre BIO		 Petits pois à la lyonnaise	  Carottes BIO Vichy
LAITAGE	Fromage fondu Président	***		Yaourt nature et sucre	***
DESSERT	***	Coupelle de compote pomme banane		   Moelleux BIO à la 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



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 mars au 16 mars																
lun 10 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Burger de veau sauce marengo		X													
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Fraidou	X														
mar 11 mars	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X			
	Axoa de boeuf FR															
	Coquillettes bio		X													
	Crème dessert chocolat	X														
jeu 13 mars	Emincé tajine		X	X		X					X					
	Purée de carottes et de patates douces	X				X										
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake au miel et à la cannelle	X	X	X												
ven 14 mars	Salade des Alpes	X	X	X		X							X			
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Epinards hachés béchamel	X	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 17 mars au 23 mars																
lun 17 mars	Betteraves bio															
	Poulet sauté au jus									X	X					
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
mar 18 mars	Salade de mâche sans sauce ajoutée															
	Poissonnette		X	X	X					X						
	Choux romanesco															
	Quatre quart au chocolat		X	X												
jeu 20 mars	Semoule façon couscous BIO		X								X					
	Carré Frais Bio	X														
	Fruit de saison 1															
ven 21 mars	Salade Coleslaw Bio			X									X			
	Chili con carne et riz															
	Camembert	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 24 mars au 30 mars																
lun 24 mars	Taboulé à la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus										X					
	Fish and chips au colin	X	X		X											
	Poêlée de légumes saveur midi															
	Gélatifié vanille	X														
mar 25 mars	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X												
	Vache qui rit Bio	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 27 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Burger de Bœuf au jus		X								X					
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Bûche du Pilat	X														
ven 28 mars	Cœur de laitue croquant															
	Filet de hoki pané	X	X		X											
	Emincé de poireaux béchamel curcuma curry	X														
	Gâteau sablé chocolat blanc	X	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 31 mars au 6 avril																
lun 31 mars	Céleri à la remoulade			X		X					X		X			
	Boulette au veau sauce blanquette	X	X								X					
	Haricots verts BIO saveur du midi															
	Fromage fondu Président	X														
mar 1 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X						
	Purée de pommes de terre bio	X														
	Compote pomme-banane															
jeu 3 avril	Colin sauce brésilienne	X			X											
	Petits pois à la lyonnaise															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Moelleux aux pêches sans sucre maison	X	X	X												
ven 4 avril	Salade de coquillettes bio au pesto		X													
	Quenelles nature sauce béchamel	X	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 10 mars au 16 mars		s/viande													
lun 10 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Steak de colin sauce basquaise				X	X									
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Fraidou	X													
mar 11 mars	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Coquillettes à la mexicaine BIO		X												
	Crème dessert chocolat	X													
Période du 17 mars au 23 mars		s/viande													
lun 17 mars	Betteraves bio														
	Médailon de merlu sauce citron	X			X	X									
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
ven 21 mars	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Camembert	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 24 mars au 30 mars		s/viande													
lun 24 mars	Taboulé à la semoule bio		X												
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Poêlée de légumes saveur midi														
	Gélifié vanille	X													
jeu 27 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Oeufs brouillés	X		X											
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Bûche du Pilat	X													
Période du 31 mars au 6 avril		s/viande													
lun 31 mars	Céleri à la remoulade			X		X					X		X		
	Médailon de cabillaud sauce blanquette	X	X	X	X			X	X		X				
	Haricots verts BIO saveur du midi														
	Fromage fondu Président	X													
mar 1 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Colin pané		X		X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Compote pomme-banane														