



LA GRAND  
CROIX

Semaine du 05/05 au 11/05/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	Céleri mayonnaise		***	   Taboulé à la semoule BIO
S VIANDE					
PLAT	Pané de blé	  Axoa de bœuf		***	 Poissonnette
S VIANDE		  <i>Steak de cabillaud provençale</i>			
GARNITURE	Piperade	   Blé BIO		***	  Brocolis BIO saveur soleil
LAITAGE	 Petits suisses aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes		***	***
DESSERT	Compote pomme banane	***		***	Biscuits Petit Beurre



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 12/05 au 18/05/2025

Animation Liban

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

ENTREE	Radis et beurre	Salade verte vinaigrette nature		***	 Dès de betteraves vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau au jus	 Colin crumble pain d'épice		Falafels	  Romagnola
S VIANDE	<i>Hoki pané</i>				 <i>Médailon merlu sauce aurore</i>
GARNITURE	Ratatouille	  Carottes BIO au cumin		  Légumes couscous BIO façon tajine	   Coquillettes BIO
LAITAGE	***	 Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé	***
DESSERT	Crème dessert vanille	***		   Cake BIO aux fruits confits	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 19/05 au 25/05/2025

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

ENTREE	   Salade de blé BIO à la catalane	***		  Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Boulettes d'agneau au jus	 Jambon de porc		  Steak de cabillaud citron	  Quenelles nature béchamel
S VIANDE	<i>Bouchées de soja</i>	 <i>Médaille saumon sauce hongroise</i>			
GARNITURE	  Courgettes BIO à la provençale	 Purée de pommes de terre		   Lentilles BIO cuisinées	Haricots verts à la tomate
LAITAGE	Fromage blanc nature	 Cantal AOP		***	Yaourt aromatisé
DESSERT	***	Compote pomme pêche		Flan à la vanille	***

-  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 26/05 au 01/06/2025

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

ENTREE	   Salade de coquillettes BIO pesto	***			
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet au jus	   Semoule légumes 4 épices BIO			
S VIANDE	 <i>Steak de colin basquaise</i>				
GARNITURE	Chou fleur béchamel	(plat complet)			
LAITAGE	***	Yaourt nature			
DESSERT	Fruit de saison	   Cake cacao BIO			



Produit issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation  
culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

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	
<b>Période du 5 mai au 11 mai</b>																
lun 5 mai	Escalope de blé panée		X	X												
	Piperade															
	Petit suisse aux fruits bio	X														
	Compôte pomme-banane															
mar 6 mai	Céleri à la remoulade			X		X					X		X			
	Axoa de boeuf FR															
	Blé bio		X													
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
ven 9 mai	Taboulé a la semoule bio		X													
	Poissonnette		X	X	X					X						
	Brocolis bio aux saveurs du midi															
<b>Période du 12 mai au 18 mai</b>																
lun 12 mai	Radis et beurre	X														
	Burger de veau au jus		X								X					
	Ratatouille															
	Crème dessert vanille	X														
mar 13 mai	Salade verte															
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X											
	Carottes BIO au cumin															
	Bûche du Pilat	X														
jeu 15 mai	Falafel															
	Légumes couscous bio façon tajine					X					X					
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake BIO aux confits d'agrumes	X	X	X												
ven 16 mai	Salade de Betteraves															
	Coquillettes à la Romagnola BIO		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
<b>Période du 19 mai au 25 mai</b>															
lun 19 mai	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	boulettes d'agneau au jus		X							X	X				
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Fromage blanc et sucre	X													
mar 20 mai	Jambon de paris														
	Médailon saumon sauce hongroise				X										
	Purée de pommes de terre	X													
	Cantal	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
jeu 22 mai	Tomates bio														
	Steak haché de cabillaud sauce citron	X	X	X	X	X									
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Gélifié vanille	X													
ven 23 mai	Cœur de laitue croquant														
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Haricots verts à la tomate														
	Yaourt aromatisé	X													
<b>Période du 26 mai au 1 juin</b>															
lun 26 mai	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Poulet sauté au jus									X	X				
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fruit de saison 1														
mar 27 mai	Semoule aux légumes au 4 épices BIO		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cake cacao BIO	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	
<b>Période du 5 mai au 11 mai</b>		<b>S/Viande</b>														
mar 6 mai	Céleri à la remoulade			X		X					X		X			
	Steak haché de cabillaud sauce provençale	X	X	X	X	X										
	Blé bio		X													
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
<b>Période du 12 mai au 18 mai</b>		<b>S/Viande</b>														
lun 12 mai	Radis et beurre	X														
	Filet de hoki pané	X	X		X											
	Ratatouille															
	Crème dessert vanille	X														
ven 16 mai	Salade de Betteraves															
	Médaille de merlu sauce aurore	X			X											
	Coquillettes bio		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	
<b>Période du 19 mai au 25 mai</b>		<b>S/Viande</b>														
lun 19 mai	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Boulette soja		X							X	X					
	Courgettes bio à la provençale					X										
	Fromage blanc et sucre	X														
<b>mar 20 mai</b>																
	Médaille saumon sauce hongroise				X											
	Purée de pommes de terre	X														
	Cantal	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
<b>Période du 26 mai au 1 juin</b>		<b>S/Viande</b>														
lun 26 mai	Salade de coquillettes bio au pesto		X													
	Steak de colin sauce basquaise				X	X										
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Fruit de saison 1															