

# GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur

Menus sans viandes - Du 17 au 21 janvier 2022

Lundi

Salade de Chou Rouge  
Rachis Parmentier végétarien  
Pât complet  
Produit laitier  
Yaourt nature

Fromage  
Blanc

Mardi

Radis & Beurre  
Œuf florentine  
Brocoli/Pommes de Terre vapeur  
Produit laitier  
Pan caramel Bio 



Petit  
Beurre

Menu  
VÉGÉTARIEN  
Mercredi

Haricot coco vinaigrette  
Petit farcie façon provençale  
Galette de pomme de terre  
Produit laitier Bio  
Fruit frais

Fruit

Jeudi






Salade de carotte à l'orange Bio   
Poisson façon Bordelaise   
Quinoa  
Produit laitier  
Beignet au Chocolat

Chouquette

Vendredi

Salade de lentille  
Couscous Végétarien  
Mélange de légumes  
Produit laitier  
Fruit Bio 

Brochette  
de fruits

-  Menu Végétarien hebdomadaire
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la région
-  Poisson labellisé MSC
-  Dessert fait-maison

Vernois Traiteur 

 32, rue Nationale | 57 420 VERNY

 03 87 52 41 42

 [contact@vernois-traiteur.com](mailto:contact@vernois-traiteur.com)



FRUITS A COQUE



POISSON



SESAME



CELERI



GLUTEN

## ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Lundi 17 & Mardi 18 Janvier 2022



CRUSTACES

### Menu « sans viande »



OEUF

**Lundi**

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	X										X			
ENTRÉE										X		X		
VIANDE	X		X		X	X	X	X	X	X				
GARNITURE														
FROMAGE							X							
DESSERT							X							

**Mardi**

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	X										X			
ENTRÉE							X							
VIANDE	X		X				X							
GARNITURE														
FROMAGE							X							
DESSERT							X							



ARACHIDE



LAIT



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



SOJA



SULFITES



FRUITS A COQUE



POISSON



SESAME



CELERI



GLUTEN



OEUF



CRUSTACES

## ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Mercredi 19 et Jeudi 20 Janvier 2022

### Menu « sans viande »

**Mercredi**

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	×										×			
ENTRÉE										×		×		
VIANDE	×		×		×	×	×	×	×	×				
GARNITURE	×		×					×	×					
FROMAGE		×					×							
DESSERT														

**Jeudi**

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	×										×			
ENTRÉE								×	×			×		
VIANDE	×	×	×	×		×	×	×	×					×
GARNITURE								×	×					
FROMAGE							×							
DESSERT	×		×		×	×	×	×						



ARACHIDE



SOJA



LAIT



SULFITES



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



## ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Vendredi 21 Janvier 2022

Menu « sans viande »



MENU	Vendredi													
	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	X										X			
ENTRÉE	X								X	X		X		
VIANDE	X				X			X	X	X			X	
GARNITURE	X		X		X	X	X	X	X	X				
FROMAGE						X	X							
DESSERT														

