




Menus – Du 4 juillet au 7 juillet 2022

Lundi

Salade de tomate
Pavé de poisson sauce au basilic 
Semoule
Produit laitier
Yaourt aux fruits mixés



04

Mardi

Buffet froid
Salade de carottes à l'orange Bio 
Charcuteries (dinde, rosette, jambon ,
Salade de pomme de terre
Produit laitier
Beignet au chocolat 



05


Mercredi

Radis roses & beurre
Cervelas au fromage
Poêlée de légumes & quinoa
Produit laitier
flan au caramel



06

Jeudi

Pique-nique
Sandwich blanc de dinde, salade,
tomate, mayonnaise , œuf, moutarde,
sulfite, gluten, sésame
Petit paquet de chips (gluten, traces de
lait, moutarde, crustacés)
Compote à boire
Eau










07

Vendredi



08

-  Met présentant du cochon
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Viande labellisée VIANDE TERROIR LORRAIN
-  Produit de la région
-  Poisson labellisé MSC
-  Volaille française
-  Dessert fait-maison



FRUITS A COQUE



POISSON

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur



SÉSAME



CELÉRI



GLUTEN

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Lundi 04 & Mardi 05 juillet 2022



CRUSTACES

Menu « classique »



OEUF

Lundi

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							×							

Mardi

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



LAIT



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



SOJA



SULFITES



FRUITS A COQUE



POISSON



SESAME



CELERI



GLUTEN



CRUSTACES

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS Mercredi 06 et Jeudi 07 juillet 2022



OEUF

Menu « classique »

MENU	Mercredi													
	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							
GARNITURE	X			X		X	X	X		X				
FROMAGE							X							
DESSERT							X							

MENU	Jeudi													
	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														
ENTRÉE														
VIANDE														
GARNITURE														
FROMAGE														
DESSERT														



ARACHIDE



LAIT



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



SOJA



SULFITES