




Menus sans viandes – Du 4 au 8 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 carotte à l'orange Bio 
Saucisse végété
Salade de pomme de terre
Produit laitier
Beignet au chocolat 



05



Mercredi

Radis roses & beurre
Croq veggie
Poêlée légumes & quinoa
Produit laitier
flan au caramel

Menu Végétarien



06



Jeudi

Pique-nique
Sandwich beurre-emmental (gluten, sésame, lait)
Petit paquet de chips
Compote à boire



07



Vendredi



08





FRUITS A COQUE



POISSON

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur



SÉSAME



CELÉRI



GLUTEN

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Lundi 04 & Mardi 05 juillet 2022



CRUSTACES



OEUF

Menu « sans viande »

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

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Menu « sans viande »

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
 Mercredi														
PAIN	×										×			
ENTRÉE														
VIANDE	×		×	×		×	×		×					×
GARNITURE	×			×		×	×		×					
FROMAGE							×							
DESSERT							×							

 Jeudi



