

DU 18 AU 24 MAI 2026

ALLERGENE



	SEMAINE 21	PROVENANCE	ALLERGENE												
	PLAN 3		CERELES	CUFER	FRUITS A COQUE	LAIT	OEUF	POISSON	NOIX/ARACHES	ARACHIDE	MOLLUSQUES	CRUSTACE	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	<p><i>jambon cuit terroir (crudités saison VG)</i> <i>PIZZA ROMAINE maison</i> <i>Salade verte bio</i> <i>Brie de Meuse</i> <i>Fruit cru bio circuit court</i></p>	<p><i>local frais maison</i> <i>ferme de romé bio</i> <i>cfr vigneulles</i> <i>mirabio vergers ferme saulx</i></p>		X		X									
MARDI	<p><i>Taboulé frais maison</i> <i>Sauté de volaille à la normande - Courgettes en gratin</i> <i>œufs à la normande (VG)</i> <i>crème de gruyere bel</i> <i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>maison et local</i> <i>France et maison</i> <i>ferme d'allondrelle</i> <i>vqr bel France</i> <i>region lorraine</i></p>		X											
MERCREDI	<p><i>Tomates en salade bio</i> <i>Escalope de porc à l'orange - riz pilaf</i> <i>Filet de poisson blanc à l'orange (vg)</i> <i>emmental</i> <i>yaourth nature sucré</i></p>	<p><i>local bio</i> <i>abattoir local et maison</i> <i>msc et maison</i> <i>jura</i> <i>fromage de campagne local</i></p>						X							
JEUDI	<p><i>carotte bio au citron</i> <i>Gnocchi sauce tomate</i> <i>Kiri crème</i> <i>Flan patissier aux fruits maison</i></p>	<p><i>ferme de romé bio</i> <i>frais local</i> <i>bel France</i> <i>maison</i></p>		X											
VENDREDI	<p><i>Macédoine mayonnaise</i> <i>Filet de colin pané frais au citron - purée maison</i> <i>camembert de Meuse</i> <i>Fruit cru bio circuit court</i></p>	<p><i>maison</i> <i>msc et maison</i> <i>cfr vigneulles</i> <i>ferme de saulx - mirabio vergers</i></p>		X		X	X			X					
SAMEDI	<p><i>Roti de veau aux champignons frais</i> <i>gratin dauphinois</i> <i>tartelette maison</i> WEEK END PENTECOTE</p>	<p><i>abattoir et maison</i> <i>maison</i> <i>maison</i></p>				X									

DIMANCHE PENTECOTE - LUNDI PENTECOTE FERIE