DU 25 MAI AU 31 MAI 2026

	SEMAINE 22	PROVENANCE	ALLERGENE													
	PLAN 4		CELER	GLUTEN	FRUITS A COQUE	LAIT	OEUF	POISSON	MOUTARDE	ARACHIDE	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SOJA	SULFITES
LUNDI	***Steack haché bio en sauce - tagliatelles***	***eleveurs bio et maison***		x			x								
	Tarte aux pommes maison	***maison***		x		x	x								
	LUNDI 25 MAI														
	PENTECOTE FERIE !														
MARDI	***Concombre vinaigrette local***	***local frais***							x						
	Boulette de bœuf et porc sauce tomate - Coquillettes*	***abattoir et maison***		x			x								
	Falafels sauce tomate - (VG)	***negoce***		x		x	x								
	Brie de Meuse	***CFR 55***				x									
	Abricots au sirop - petits sablés Nondier metz	***local***		x		x	x								
MERCREDI	***Betteraves bio vinaigrette ciboulette***	***bio ferme de romé***							x						
	Emincé de porc à la moutarde - jardinière de légumes	***abattoir et local***													
	nage de poisson blanc sauce aurore	***msc et maison***						x							
	Tartare	**pareco France**				x									
	Fruit frais bio circuit court	***mirabio vergers ferme de saulx***		x											
JEUDI	**tomates mozzarelle maison**	***local frais ou bio***				x			x						
	Gratin dauphinois aux œufs emmenthal	***maison et ferme allondrelle***				x	x								
	tomme de région	***lorraine***				x									
	Fromage blanc de la ferme de romé bio	***ferme de romé bio***				x									
VENDREDI	**Salade d'endives (noix à part) bio**	***ferme de romé bio***			x				x						
	Sauté de poulet sauce crème - ratatouille	***abattoir local et maison***													
	pissaliadière - ratatouille (VG)	***maison***		x											
	Petit moulé	***campagne de france***													
						x									
	cake maison ou Nondier	***maison ou Nondier***		x		x	x								
SAMEDI															
	Fricassée de pintadeau des landes	***landes***													
	sauce champignons														
	duo de légumés de saison maison	**region et saison local**		x											
	Crème brulée maison	**maison**				x	x								