DU 01 AU 7 JUIN 2026

	SEMAINE 23	PROVENANCE	ALLERGENE												
	PLAN 5		CELERI	GLUTEN	FRUITS A COQUE	LAIT	OEUF	ARACHIDE	POISSON	MOUTARDE	LUPIN	CRUSTACES	MOLLUSQUES	SOJA	SULFITES
LUNDI	*duo de carottes rapées bio au citron*	*ferme de romé bio*													
	Parmentier de bœuf maison	*maison et abattoir frais*													
	Parmentier de poisson maison	*maison et msc*							x						
	gouda	*bretagne*				xx									
	Crème dessert de région	*Meuse*				xx									
MARDI	*haricots verts vinaigrette*	*local*								x					
	Burger de saumon sauce aurore - poelée de légumes bio	*local et frais*		x					x						
	Brie de Meuse	*cfr meuse*													
	Clafoutis aux fruits de saison maison	*maison*		x		x	x								
MERCREDI	*Gazpacho tomates concombre bio*	*ferme de romé bio*													
	Saucisse blanche grillée - pommes de terre sautées	*abattoir frais et maison et allondrelle*													
	œufs durs - pdt sautées (VG)	*allondrelle*					x								
	petits suisses nature	gervais				x									
	Fruit cru bio circuit court	*mirabio vergers saulx*													
JEUDI	Salade verte vinaigrette bio	*ferme de romé bio*								x					
	Couscous vegetarien (semoule et légumes)	*maison et région*		x											
	emmenthal français	*jura*				x									
	Compote de pomme	*region*													
VENDREDI	Riz a thon et à la tomate maison	*local et maison*							x						
	Escalope de volaille à l ancienne - Gratin de légumes bio	*abattoir frais et local bio*													
	filet de colin à l'ancienne (VG)	*msc*							x						
	st moret	*pareco France*				x									
	Fruit cru bio circuit court (fraises selon appro)	*ferme de saulx ?? Appro*													
SAMEDI	*Saumon vapeur sauce citron*	*ecosse et maison*							x						
	tagliatelles au beurre maison	*maison*		x		x									
	Opéra noir maison coste	maison coste		x		x	x								