MENUS

DU 08 AU 14 JUIN 2026

	SEMAINE 24	PROVENANCE	ALLERGENE
	PLAN 6		
LUNDI	Carottes rapée bio	ferme de romé bio	MOUTARDE x
	Steak de cabillaud sauce oseille - purée du chef	msc et maison	GLUTEN x, LAIT x, POISSON x
	(rupture colin pour le gratin)		
	crème de gruyère	bel France	LAIT x
	Cerises vergers de st aignan en conversion bio	vergers de st aignan	
MARDI	Concombre bio à la crème	ferme de romé ou la cigogne	LAIT x
	Boulette de bœuf & porc sauce tomate - Riz pilaf bio	abattoir - riz bio	
	falafels sauce tomate - riz pilaf (VG)	negoce	
	Brie de Meuse	CFR Vigneulles 55	LAIT x
	Yaourth nature sucré	campagne de France	LAIT x
MERCREDI	Salade verte bio, vinaigrette à part	ferme de romé ou saulx les champlon	MOUTARDE x
	Emincé de porc sauce provencale - semoule bio	abattoir ou streit - et bio	GLUTEN x
	Filet de lieu noir à la provencale (VG)	msc	POISSON x
	Camembert de Meuse	cfr vigneulles 55	LAIT x
	Fraise ferme de saulx (nous réserve)	ferme de saulx les champlon	
JEUDI	Tomates (bio) mozzarelle , sauce à part	ferme de romé sous réserve	MOUTARDE x
	Lentilles à la crème et aux carottes	ferme d'allondrelle Mr BENOIT	LAIT x
	de la ferme d'allondrelle		
	Tomme de région	lorraine	LAIT x
	Crème dessert de région	Grand Est Bourgogne	LAIT x
VENDREDI	Macédoine vinaigrette	Grand Est - et maison	MOUTARDE x
	Sauté de poulet au citron	local	
	Petits pois carottes basilic	Grand EST	
	Emmenthal (jura)	cfr jura	LAIT x
	Clafoutis fraise et cerises maison	maison et vergers et ferme de saulx	LAIT x, OEUF x
SAMEDI	Tortellini 4 fromages sauce du chef	frais et local	GLUTEN x
	Crème brulée maison	maison	LAIT x, OEUF x