

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur

Menus - Du 18 juillet au 22 juillet 2022

Lundi

Pâté de campagne
Rachis Parmentier façon moussaka
Pât complet
Produit laitier
Yaourt Bio 



18

Mardi

Salade de concombre
Escalope viennoise
Pâtérisé
Produit laitier
Cookies 




19

Mercredi

Salade de courgette à l'indienne
Ravioli ricotta épinard
Pât complet
Produit laitier
Salade de fruits

20

Jeudi

Salade à la mexicaine
Filet de poisson à l'aneth 
Chou-fleur béchamel
Produit laitier
Liégeois au chocolat

21


Vendredi

Salade verte
Burger
Pomme de terre rissolés
Produit laitier
Fruit




22

 Met présentant du cochon


 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande labellisée VIANDE TERROIR LORRAIN

 Produit de la région

 Poisson labellisé MSC

 Volaille française

 Dessert fait-maison

 32, rue Nationale | 57 420 VERNY

 03 87 52 41 42

 contact@vernois-traiteur.com

Vernois Traiteur 



FRUITS A COQUE



POISSON

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur



SÉSAME



CELERI



GLUTEN



CRUSTACÉS

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Lundi 18 & Mardi 19 juillet 2022

Menu « classique »



OEUF

Lundi

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLERI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	X										X			
ENTRÉE	X		X				X	X						
VIANDE														
GARNITURE	X		X				X		X	X		X		
FROMAGE							X							
DESSERT							X							

Mardi

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLERI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	X										X			
ENTRÉE							X		X	X		X		
VIANDE	X		X		X									
GARNITURE	X		X											
FROMAGE							X							
DESSERT	X		X		X		X	X						



ARACHIDE



LAIT



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



SOJA



SULFITES

Vernois Traiteur





FRUITS A COQUE



POISSON



SESAME



CELERI



GLUTEN

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Mercredi 20 et Jeudi 21 juillet 2022



CRUSTACES



OEUF

Menu « classique »

Mercredi

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	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												×		

Jeudi

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. OEUF	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



SOJA



LAIT



SULFITES



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



FRUITS A COQUE

POISSON

SESAME

CELERI

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS



GLUTEN



CRUSTACES

Vendredi 22 Juillet 2022

Menu « classique »



OEUF

MENU	Vendredi													
	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	X										X			
ENTRÉE										X		X		
VIANDE	X		X			X	X	X	X	X	X			
GARNITURE														
FROMAGE							X							
DESSERT														



ARACHIDE



LAIT



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



SOJA



SULFITES

