

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur

Menus sans viandes - Du 18 au 22 juillet 2022

Menu VÉGÉTARIEN



Lundi

Ouf & mayonnaise
Kachis Parmentier végété 
Plat complet
Produit laitier
Yaourt Bio 

Menu Végétarien



Mardi

Salade de concombre
Galette végété
Pâtisserie
Produit laitier
Cookies  




Mercredi

Salade de courgette à l'indienne
Ravioli ricotta épiandé
Plat complet
Produit laitier
Salade de fruits




Jeudi

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



Vendredi

Salade verte
Burger au poisson 
Pomme de terre rissolés
Produit laitier
Fruit



18



19








20



21



22

-  Menu Végétarien hebdomadaire
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la région
-  Poisson labellisé MSC
-  Dessert fait-maison

Vernois Traiteur 





FRUITS A COQUE



POISSON

GOURMÉCOLIER

Vernois Traiteur



SESAME



CELERI

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Lundi 18 & Mardi 19 juillet 2022



CRUSTACES



GLUTEN



OEUF

Menu « sans viande »

Lundi

MENU	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		X		
VIANDE	X		X			X	X		X				X	
GARNITURE	X		X				X		X	X		X		
FROMAGE							X							
DESSERT							X							

Mardi

MENU	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	X		X		
VIANDE	X		X	X		X	X		X					
GARNITURE	X		X						X					
FROMAGE							X							
DESSERT	X		X			X	X	X						



ARACHIDE



SOJA



LAIT



SULFITES



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Mercredi 20 et Jeudi 21 juillet 2022



Menu « sans viande »

Mercredi

MENU	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	×										×			
ENTRÉE							×	×	×	×		×		
VIANDE														
GARNITURE	×	×	×	×		×	×							×
FROMAGE							×							
DESSERT												×		

Jeudi

MENU	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	×										×			
ENTRÉE	×	×	×	×			×	×	×	×		×		×
VIANDE	×	×	×	×		×	×	×	×	×				×
GARNITURE	×		×				×	×	×					
FROMAGE							×							
DESSERT						×	×							





ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS



Vendredi 22 Juillet 2022

Menu « sans viande »



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			
GARNITURE														
FROMAGE							X							
DESSERT														

