



Lundi 18 Novembre

- Salade de Risetti Comcombre Pesto
- Omelette
- Poêlée de Légumes
- Fromage Blanc Régional aux Herbes 
- Crème Dessert Vanille




Mardi 19 Novembre

- Choucroute
-  *Alternative sans viande : Choucroute de la Mer*
- Produit laitier
- Flan au Chocolat



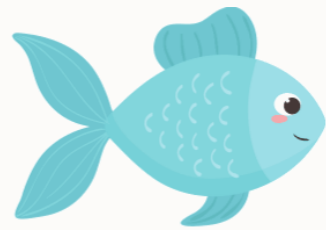
Mercredi 20 Novembre

- Salade de Chou Blanc au Curry
- Blanquette de Veau à l'Ancienne
-  *Alternative sans viande : Fricassée Végé*
- Penne
- Produit laitier
- Fruit





Jeudi 21 Novembre

- Salade de Chou Fleur Mimosa
- Pané de Poisson
- Riz Tomaté
- Produit Laitier
- Fruit



Vendredi 22 Novembre

- Salade Verte & Vinaigrette
- Pâtes Bolognaises au Bœuf Lorrain 
-  *Alternative sans viande : Bolognaise Végé*
- Yaourt
- Compote Pomme Pêche



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur Environnementale










GOURMécologiste
— Verois Traiteur — Local & Familial



Lundi 18 Novembre

Salade de Risetti concombre pesto     

Omelette  





Poêlée de Légumes 

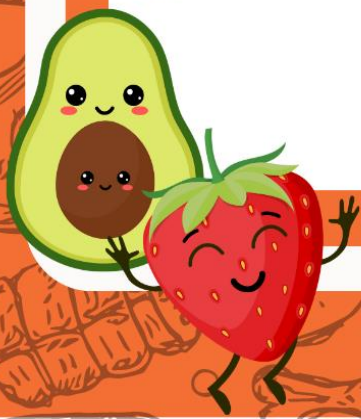
Fromage Blanc Régional aux herbes 

Crème dessert vanille 

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES
 MOLLUSQUES  CELERI






GOURMÉCOLIER
— Verfois Traiteur — Local & Familial





Mardi 19 Novembre

Choucroute

Choucroute, Pomme de terre vapeur,

Echine de porc fumée, Saucisse viennoise 

Choucroute de la mer

Choucroute, Pomme de terre vapeur, Filet de colin  

Munster 

Fruit

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES
 MOLLUSQUES  CELERI







GOURMÉCOLIER
— Verçois Traiteur — Local & Familial



Mercredi 20 Novembre

Salade de chou blanc au curry  

Blanquette de Veau à l'ancienne  

Fricassée VEGE' crème champignons Pois chiche  

Blé aux petits légumes  

Produit laitier 

Yaourt à boire à la fraise 

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACÉS
 MOLLUSQUES  CELERI








GOURMÉCOLIER
— Verçois Traiteur — Local & Familial



Jeudi 21 Novembre

Salade de chou-fleur Mimosa   

Pané de poisson  

Riz томaté 

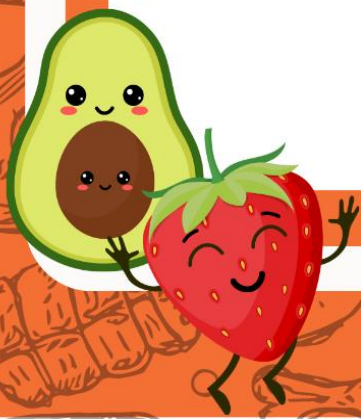
Produit laitier BIO 

Fruit

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES
 MOLLUSQUES  CELERI





GOURMécologiste
— Verçois Traiteur — Local & Familial



Vendredi 22 Novembre

Salade verte & vinaigrette  

Pâtes bolognaise Boeuf Lorrain   

Pâtes bolognaise Végé'   

Yaourt aromatisé 

Compote pomme pêche

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACÉS
 MOLLUSQUES  CELERI

