



Lundi 25 Novembre

- Céleri Rémoulade
- Bouchée à la Reine de la Mer 
-  *Alternative végé : Bouchée à la Reine Végé*
- Riz
- Produit Laitier
- Compote Pomme Banane



Mardi 26 Novembre

- Salade de Betterave
- Boulette de Bœuf à la Suédoise
-  *Alternative végé : Boulettes de Blé*
- Macaroni
- Emmental Râpé
- Fruit




Mercredi 27 Novembre

- Salade de Carotte BIO à l'Orange 
- Feuilleté au Fromage
- Epinards à la Crème
- Produit Laitier
- Sablé Breton **MAISON** 



Jeudi 28 Novembre

- Radis Beurre
- Tartiflette 
-  *Alternative sans viande : Tartiflette Végé*
- Yaourt Nature Sucré
- Cocktail de Fruits



Vendredi 29 Novembre

- Salade de Pois Chiche
- Risotto au Potimaron & Parmesan
- Petit Suisse
- Fruit



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur Environnementale





GOURMécologiste
— Verois Traiteur — Local & Familial



Lundi 25 Novembre

Céleri rémoulade   

Bouchée à la reine de la mer et riz        

Bouchée à la reine végé' et riz       

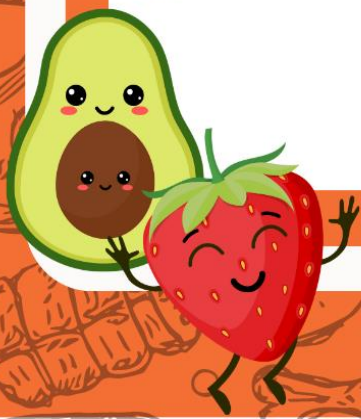
Produit Laitier 

Compote pomme banane

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



Mardi 26 Novembre

Salade de betterave  

Boulette de boeuf à la suédoise   

Boulette de blé à la suédoise   

Macaroni  

Emmental râpé 

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  CRUSTACÉS
 MOLLUSQUES  CELERI










GOURMÉCOLIER
— Verçois Traiteur — Local & Familial



Mercredi 27 Novembre

Salade de carotte à l'orange BIO  

Feuilleté au Fromage   

Epinard à la crème 

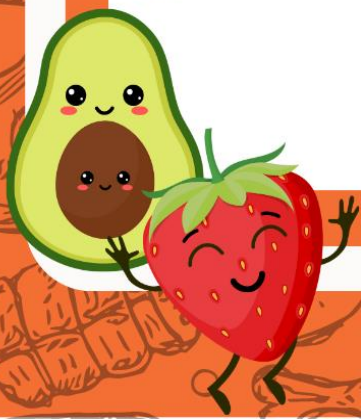
Produit laitier 

Sablé breton   

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



Jeudi 28 Novembre

Radis, beurre 

Tartiflette 

Tartiflette végétarienne  

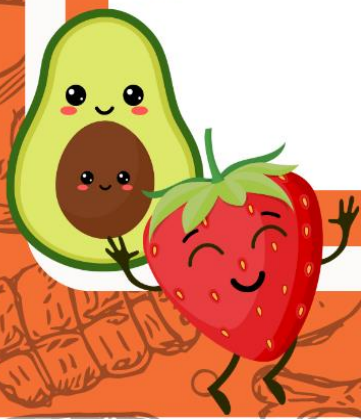
Yaourt nature sucré 

Cocktail de fruits

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



Vendredi 29 Novembre

Salade de pois chiche



Risotto au potiron au Parmesan



Petit suisse



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

