Semaine n°16

GOURMécolier
Vémois Traiteur — Local & Familial

MOSL QUALITÉ MOSELLE

Lundi 14 avril

Menu végétarien

Salade de perles

Quiche Poireaux & Feta

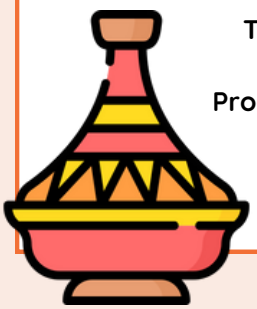
Produit laitier

Compote pomme

Mardi 15 avril

Rosette

Alternative végé :Surimi et mayonnaise



Tajine de la Mer

Produit laitier LOCAL

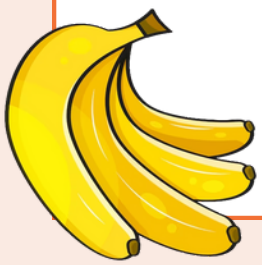
Fruit

Mercredi 16 avril

Taboulé libanais

Carbonnade de bœuf à la flamande

Alternative végé :Sauce végé



Duo fleurette

Produit laitier

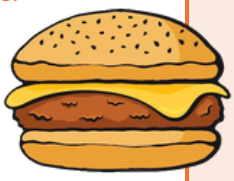
Fruit

Jeudi 17 avril

Salade de coquillettes aux tomates

Cheeseburger

Alternative végé :Fishburger

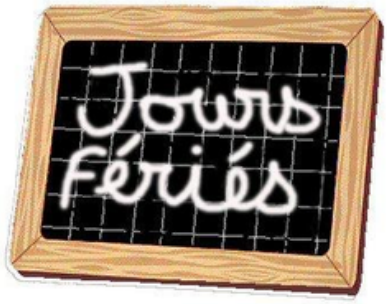


Ratatouille

Produit laitier

Flan nappé caramel

Vendredi 18 avril



- Viande de Porc
- Poisson labellisé MSC
- Produit BIO
- Produit Local
- Dessert fait maison
- Haute Valeur Environnementale

Semaine n°16

GOURMécolier
Vémois Traiteur — Local & Familial

Lundi 14 avril

- Salade de perles
- Quiche Poireaux & Feta
- Produit laitier
- Compote pomme

Mardi 15 avril

- Rosette
- Surimi et mayonnaise
- Tajine de la Mer
- Produit laitier LOCAL
- Fruit

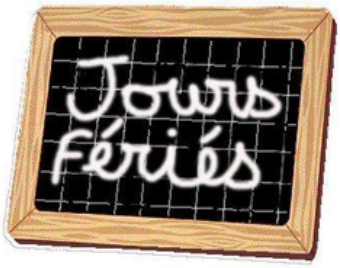
Mercredi 16 avril

- Taboulé libanais
- Carbonnade de boeuf à la flamande
- Sauce végé
- Duo fleurette
- Produit laitier
- Fruit

Jeudi 17 avril

- Salade de coquillettes aux tomates
- Cheeseburger
- Fishburger
- Ratatouille
- Produit laitier
- Flan nappé caramel

Vendredi 18 avril



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

Les allergènes peuvent tous êtres présents sous forme de traces.

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