Semaine
49

GOURMécolier
Vernois Traiteur — Local & Familial

MOSL QUALITÉ MOSELLE

Lundi 30 novembre



Macédoine
Curry de Patate douce et pois chiches
Riz
Yaourt aromatisé
Fruit

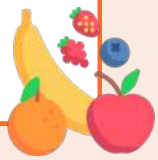
Menu végétarien



Mardi 1er décembre



Salade de chou blanc asiatique
Nem poulet
sans viande : Nem aux légumes
Wok de Légumes
Produit laitier
Fruit



Menu coup de coeur

Mercredi 2 décembre



Salade verte & vinaigrette
Charcuteries et cornichon
Sans viande : Surimi, Oeuf et cornichon
Pomme de terre à la raclette
Fromage Blanc Régional aux herbes
Pomme au four à la cannelle MAISON



Jeudi 3 décembre



Salade de carotte à l'orange BIO
Filet de colin, sauce aux petits légumes
Mini Serpentin
Produit laitier
Gélifié vanille



Vendredi 4 décembre



Salade de maïs
Rôti de dinde sauce champignons
sans viande : Sauce champignons et petits pois
Semoule
Produit laitier
Pain d'épices MAISON



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

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

Semaine
50

GOURMécolier
Vernois Traiteur — Local & Familial

MOSL QUALITÉ MOSELLE

Menu coup de coeur

Lundi 7 décembre



Salade composée
Sauté de porc aux olives
sans viande : Omelette
Blé
Produit laitier
Cocktail de fruits



Mardi 8 décembre



Coleslaw rouge
Blanquette de saumon
Pomme de terre cube au paprika
Produit laitier
Compote HVE



Mercredi 9 décembre



Soupe de potiron au curry
Boulette d'agneau en sauce
sans viande : Boulette de blé à la suédoise
Petits pois mijotés
Produit laitier
Fruit



Jeudi 10 décembre



Salade de betterave
Feuilleté au Fromage
Purée potiron
Produit laitier
Beignet chocolat

Menu végétarien



Vendredi 11 décembre



Houmous
Chili CON Carne et riz
sans viande : Chili Sin Carne et riz
Produit laitier
Fruit



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

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

Semaine
51

GOURMécolier
Vernois Traiteur — Local & Familial

MOSL QUALITÉ MOSELLE

Lundi 14 décembre

Menu coup de coeur



- Céleri rémoulade
- Colin sauce tomate
- Riz
- Produit laitie
- Compote pomme vanille HVE



Mardi 15 décembre



- Salade de carotte à l'orange BIO
- Pâtes bolognaise Végé'
- Produit laitier
- Flan nappé caramel

Menu végétarien



Mercredi 16 décembre



- Velouté de légumes
- Cordon bleu
- sans viande : Croq fromage et blé
- Haricot coco tomaté
- Produit laitier
- Fruit



Jeudi 17 décembre



- Salade verte & vinaigrette
- Tartiflette
- sans viande : Tartiflette végétarienne
- Yaourt nature sucré
- Fruit



Vendredi 18 décembre

Menu Surprise de Noël

- Entrée
- Plat — Plat sans viande — Accompagnement
- Produit laitier
- Dessert



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

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