



Un Jour Une Couleur

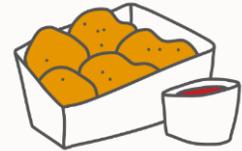
Lundi 14 Octobre
« Menu Jaune »

Salade de Maïs
Omelette
Penne
Produit Laitier BIO 
Fruit



Mardi 15 Octobre
« Menu Vert »

Salade Verte et Vinaigrette
Nuggets de Poulet  *Alternative sans viande : Nuggets de Blé*
Purée de Haricots Verts
Produit laitier
Crème Dessert Pistache



Mercredi 16 Octobre
« Menu Rouge »

Salade de Betterave
Merguez Locale  *Alternative sans viande : Saucisse Végétale*
Riz Tomaté
Produit laitier
Fruit



Jeudi 17 Octobre
« Menu Blanc »

Céleri Rémoulade
Filet de Colin Sauce Citronnée
Perles aux Légumes
Produit Laitier
Panna Cotta **MAISON** 



Vendredi 18 Octobre
« Menu Orange »

Salade de Carotte à l'Orange BIO 
Emincé de Bœuf Forestier  *Alternative sans viande : Galette Pois Chiche*
Pomme de Terre
Produit Laitier
Fruit



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur Environnementale





GOURMÉCOLIER
— Verois Traiteur — Local & Familial



Lundi 14 Octobre

Salade de maïs  

Omelette  

Penne  

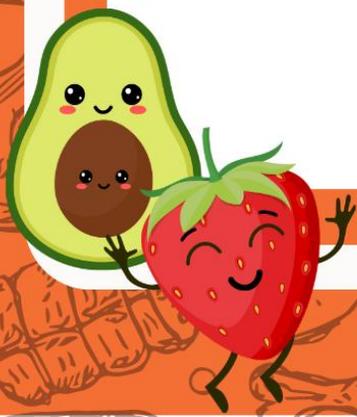
Produit Laitier BIO 

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





GOURMÉCOLIER
— Verçois Traiteur — Local & Familial



Mardi 15 Octobre

Salade verte & vinaigrette  

Nuggets de poulet  

Purée haricot vert 

Produit Laitier 

Crème dessert pistache 

Nuggets de blé 

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 16 Octobre

Salade de betterave  

Merguez

Riz tomate 

Produit Laitier 

Fruit

Saucisse végétale  

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 17 Octobre

Céleri rémoulade   

Filet de colin, sauce citronnée   

Perle aux légumes  

Produit Laitier 

Panna Cotta 

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 18 Octobre

Salade de carotte à l'orange BIO  

Emincé de boeuf forestier  

Pomme de terre

Produit Laitier 

Pomme

Galette de Pois Chiche BIO 

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

