DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026

	SEMAINE 18	PROVENANCE	CELERI	GLUTEN	LAIT	OEUF	FRUITS A COQUE	POISSON	MOUTARDE	ARACHIDE	SULFITES	SOJA	LUPIN	CRUSTACES	MOLLUSQUES
	PLAN 6														
LUNDI	*œufs mayonnaise*	*ferme de la pirotte*				x									
	Tarte au thon maison	*maison local*		x				x							
	salade verte vinaigrette bio	*ferme de romé bio*							x						
	Brie de Meuse 55	*cfr meuse*			x										
	Fruit cru bio	*mirabio*													
MARDI	*Concombre a la crème bio*	*ferme de romée bio*			x										
	Rosbeef bœuf terroir - pommes de terre sautées	*abattoir terroir et allondrelle*													
	Pave de poisson blanc sauce citronée (vg)	*msc*						x							
	Vache qui rit	*bel*			x										
	Fromage blanc ferme de romé bio (sucre à part)	*ferme de romé bio*			x										
MERCREDI	*Choux fleurs en salade, vinaigrette*	*bretagne*							x						
	Emincé de porc sauce choron - Boulgour au beurre	*abattoir terroir et maison*		x	x										
	Falafels sauce choron - (vg)	*negoce*		x		x									
	fromage de saison	local			x										
	Compote pomme poire bio vergers st aignan	*bio local*													
JEUDI	Poireaux vinaigrette bio (sous réserve appro)	*ferme de romé bio*							x						
	Parmentier à l'emmenthal	*maison local*			x										
	Poelée de légumes bio	*bio local*													
	camembert de meuse	*cfr 55*			x										
	Fruit cru bio et ou circuit court	*mirabio vergers*													
VENDREDI	Portage														
	Dos de saumon sauce hollandaise - Gratin	*ecosse - maison*		x	x				x						
	Patisserie de saison	*maison local*		x	x	x									
	FERIE														
	01-mai														
SAMEDI															
	Bouchée à la reine maison - riz pilaf	*maison et local*		x	x										
	panacotta agrumes	maison		x	x	x									