SEMAINE DU 04 AU 10 MAI 2026

	SEMAINE 19	PROVENANCE	ALLERGENE													
	PLAN 1		CELERI	GLUTEN	FRUITS A COQUE	LAIT	OEUF	POISSON	MOUTARDE	ARACHIDE	SOJA	SULFITES	CRUSTACES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	*Tomates bio vinaigrette*	*bio lorrain*							x						
	Bœuf sauté asiatique - spaghetti cocotte	*terroir et maison*		x											
	Colin sauce citron (vg)	*msc et maison*						xx							
	st moret	*bel pareco*				x									
	Fruit cru bio et ou circuit court	*mirabio vergers lorrain bio*													
MARDI	*carottes bio au citron*	*ferme de romé bio*													
	Filet de lieu noir en cocotte sauce coco curry et gingembre	*msc boulogne et maison*						x							
	Purée du chef	*local et maison*		x											
	coulommiers de meuse	*cfr meuse*				xx									
	Yaourth arome de région bio	*région bio bio lorrain*				xx									
MERCREDI	*Pizza napolitaine maison*	*maison et local*		x											
	Boulette de bœuf et porc sauce tomate - Piperade	*abattoir local*													
	Boulette végétale sauce tomate (vg)	*negoce*		x		x									
	tartare	pareco				x									
	fruit cru bio et ou circuit court	*mirabio vergers lorrain bio*													
JEUDI	Salade verte au pamplemousse - vinaigrette	*ferme de romé bio et Italie*							x						
	Lentilles aux carottes et à la crème en gratin	*ferme allondrelle et maison*				x									
	fromage rapé local bio	*carottes bio - fromage local*				x									
	brie de meuse 55	*cfr 55*				x									
	mousse au chocolat maison	*maison local*				x	x								
VENDREDI	Portage de repas														
	Tortellini ricotte sauce tomates maison	*local frais*		x											
	Patisserie maison de saison	*maison local*		x		x	x								
	08-mai														
	FERIE														
SAMEDI															
	Roti de veau aux champignons de paris	*abattoir terroir maison*													
	Légumes de saison bio et féculents au beurre	maison		x											
	tiramisu maison	maison		x		x	x								