

MENU

du mois



OCTOBRE / NOVEMBRE 2022

LUNDI 24/10/2022	MARDI 25/10/2022	MERCREDI 26/10/2022	JEUDI 27/10/2022	VENDREDI 28/10/2022
Sardines beurre (1-4-7) Bavette aux petits oignons (9) Pâtes penne (2) Fromage (1) / fruit	Betteraves cuites (12) Nems aux légumes sauce teryaki (1-10-13) Riz basmati Fromage (1) / Fruit 	Salade verte (12) Filet de poisson sauce Dugléré (1-4-9) Poêlée de légumes Laitage (1) / Fruit	Concombre Tzatziki (1-5-11) Sauté de poulet aux olives Purée de carottes pomme de terre (1) Laitage (1)	Potage poireau pomme de terre (1-9) Poisson pané + citron (4) Courgettes à la milanaise (1) Dessert (1-2-3)
LUNDI 31/10/2022	MARDI 01/11/2022	MERCREDI 02/11/2022	JEUDI 03/11/2022	VENDREDI 04/11/2022
Crêpe aux champignons (1-2-3) Rôti de veau à l'italienne Polenta (1) Fromage (1) Fruit	Féié	Cœur de palmier thon (4-12) Cordon bleu de volaille (1-2-3) Haricots beurre persillés Fromage (1) Fruit	Salade verte croûtons maïs (2-3-12) Lasagnes végétariennes aux légumes (1-2-3-9-10) Fromage (1) Compote de pomme 	Carottes râpées (12) Sauté de porc au curry (1-2-5-9) Semoule (2) Laitage (1) Fruit
LUNDI 07/11/2022	MARDI 08/11/2022	MERCREDI 09/11/2022	JEUDI 10/11/2022	VENDREDI 11/11/2022
Spaghettis bolognaise végétale (1-2-10) Laitage (1) Fruit 	Soupe de potiron Steak haché Petits pois carottes Fromage (1) Fruit	Salade verte dés de mimolette (1-12) Gigot d'agneau à la crème d'ail (1-9) Pommes dauphines (2-3) Laitage (1)	Coleslaw sauce cocktail (1-3-5-11) Filet de poisson aux herbes (4) Blé (2) Laitage (1) Fruit	Féié
LUNDI 14/11/2022	MARDI 15/11/2022	MERCREDI 16/11/2022	JEUDI 17/11/2022	VENDREDI 18/11/2022
Soupe de légumes (9) Emincé de bœuf sauce chasseur Rôsti de pomme de terre aux légumes Fromage (1) Fruit	Salade verte (12) Quenelle de veau sauce tomate Duo de carottes Fromage (1) Trio de fruit	Lentilles (12) Raviolis ricotta épinards (1-2) Compote Biscuit (1-2-3) 	Macédoine de légumes au cantadou ail et fines herbes (1) Sot l'y laisse de dinde sauce forestière Gnocchis Fruit	Carottes râpées (12) Filet de colin + citron (4) Brocolis / pomme de terre rissolées Laitage (1)

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.

Liste des 14 allergènes :

règlement européen INCO n°1169/2011 1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.



BRIGNOLES