

MENU

du mois



AVRIL / MAI 2022

LUNDI 25/04/2022	MARDI 26/04/2022	MERCREDI 27/04/2022	JEUDI 28/04/2022	VENDREDI 29/04/2022
Pois chiche olives noires (12) Filet de colin meunière (2-3-4) Haricots beurre persillés Fromage (1) Fruit au sirop	Cœur de palmier maïs (12) Boulettes lentilles carottes sauce basquaise Riz  Fromage (1) Fruit	Salade western (1-12) Pilon de poulet sauce barbecue Carottes vichy Dessert (1-2-3)	Endives feta croûtons (1-12) Sauté d'agneau (9) Poêlée de légumes Laitage (1)	Salade verte (12) Emincé de porc au basilic Gratin dauphinois (1) Fromage (1) Fruit
LUNDI 02/05/2022	MARDI 03/05/2022	MERCREDI 04/05/2022	JEUDI 05/05/2022	VENDREDI 06/05/2022
Pâté de campagne Filet de merlu à la provençale (4) Gnocchis (2) Laitage (1) Fruit	Taboulé (2) Escalope de dinde Brocolis Fromage (1) Fruit	Coleslaw sauce cocktail (12) Rôti de bœuf Galettes de légumes Fromage (1) Fruit	Concombre (12) Risotto aux petits légumes et lentilles (2) Fromage (1) Fruit 	Salade composée (haricots verts, thon, œuf) (3-4-12) Lasagne (1-2) Laitage (1)
LUNDI 09/05/2022	MARDI 10/05/2022	MERCREDI 11/05/2022	JEUDI 12/05/2022	VENDREDI 13/05/2022
Lentilles en salade (12) Tortellini ricotta épinards (2) Laitage (1) Fruit 	Concombre maïs (12) Steak haché Petits pois Fromage (1) Fruit	Méli-mélo courgettes carottes (12) Croque-monsieur au jambon (1-2) Salade verte (12) Fromage blanc (1)	Sauté de veau au curry Mélange de blé et boulgour (2) Fromage (1) Dessert	Salade verte (12) Filet de saumon + citron (4) Pâtes penne (2) Fromage (1) Fruit
LUNDI 16/05/2022	MARDI 17/05/2022	MERCREDI 18/05/2022	JEUDI 19/05/2022	VENDREDI 20/05/2022
Escalope de dinde viennoise Gratin de choux fleurs (1-2) Fromage (1) Fruit	Macédoine au cantadou ail et fines herbes (1) Filet de cabillaud au lait de coco (1-2-4-9-12) Pâtes coquillettes (2) Compote de poire	Carottes râpées (12) Rôti de veau sauce champignons Potatoes Laitage (1) Fruit	Trio de crudité à croquer sauce cocktail (1) Emincé de poulet rôti Haricots verts Fromage (1) Fruit	Salade de fomatés (12) Couscous végétarien Semoule parfumée Fromage (1) Trio de fruit 

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