





MENU

du mois



NOVEMBRE / DECEMBRE 2022

LUNDI 21/11/2022	MARDI 22/11/2022	MERCREDI 23/11/2022	JEUDI 24/11/2022	VENDREDI 25/11/2022
Betteraves à la bulgare (1-12) Boulette de bœuf sauce aux myrtilles Purée de pomme de terre au chou rouge (1-2) Liégeois de fruits	Velouté de potimarron (1) Escalope de dinde Haricots verts Fromage (1) Fruit	Jambon beurre (1) Filet de colin sauce beurre blanc (1-4) Tagliatelle (2) Fromage (1) Fruit	Salade verte (12) Rosbeef Haricots blancs sauce tomate Fromage (1) Fruit	Couscous aux légumes Semoule (2) Laitage (1) Fruit 
LUNDI 28/11/2022	MARDI 29/11/2022	MERCREDI 30/11/2022	JEUDI 01/12/2022	VENDREDI 02/12/2022
Pois chiche olives noires (12) Emincé de porc Poêlée de légumes Fromage (1) Fruit	Coleslaw sauce cocktail (1-12) Nuggets de blé (2-9) Frites / ketchup  Laitage (1)	Concombre à la grecque (1-12) Sauté de poulet Poêlée pomme de terre artichaut petit pois Fromage (1) / Fruit	Salade endives croûtons dés de mimolette (1-2-3-12) Sauté d'agneau à l'italienne (9) Pâtes tortis (2) Laitage (1) / fruit	Salade verte (12) Filet de saumon + citron (4) Gratin de choux fleurs (1) Laitage (1)
LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	VENDREDI 09/12/2022
Financière de veau (1-2-3) Riz pilaf Fromage (1) Fruit	Salade verte (12) Filet de colin sauce provençale (4) Pomme de terre vapeur Fromage (1) / Fruit	Chou chinois pomme et croûtons (12) Rôti de porc Carottes vichy Fromage (1) / Fruit	Carottes râpées (12) Omelette au fromage (1-3) Ratatouille / boulgour (2) Dessert + biscuit 	Velouté de courgettes vache qui rit (1) Sauté de poulet au curry (1) Blé (2) Laitage (1) / Fruit
LUNDI 12/12/2022	MARDI 13/12/2022	MERCREDI 14/12/2022	JEUDI 15/12/2022	VENDREDI 16/12/2022
Cœur de palmier maïs (12) Riz libanais aux lentilles Salade verte (12) Laitage (1) 	Repas de fêtes Médaille de surimi sauce cocktail et tortillas (1-3-4) Sot l'y laisse de dinde aux épices de Noël (1) Pâtes de Noël (2) Dessert (1) Clémentines / sachet de Noël	Salade verte (12) Lasagne au saumon (1-2-4) Fromage (1) Fruit	Crème Dubarry (1) Saucisse de volaille Purée de potiron (1) Fromage (1) Fruit	Escalope de dinde viennoise (2-3) Jardinière de légumes Fromage (1) 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. Sulfités / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques
9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.



BRIGNOLES