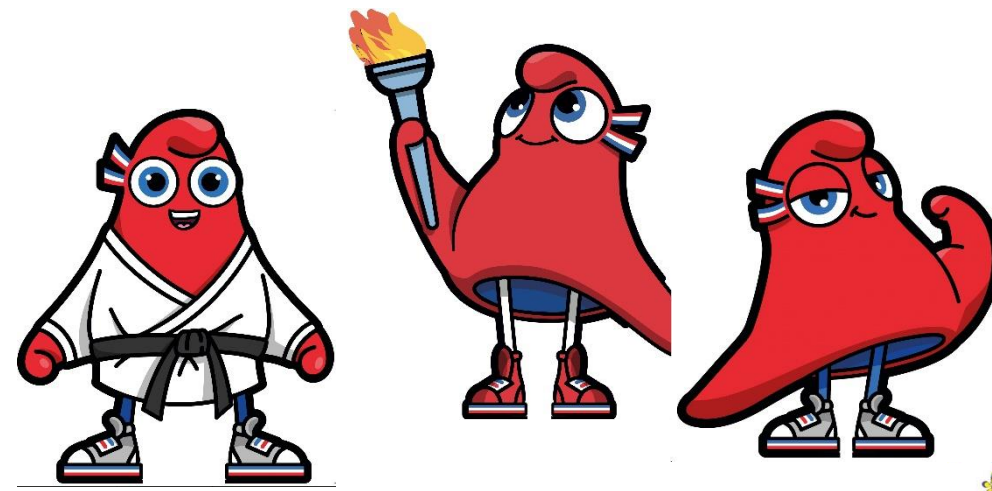





















MENU

de la semaine



Du 22 avril au 26 avril 2024



LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
<p>Betteraves (12) </p> <p>Riz libanais aux épices et lentilles </p> <p>Fromage à la coupe (1) </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade verte carottes râpées et mâche (12) </p> <p> Escalope de porc au paprika </p> <p> Ratatouille / boulgour (2) </p> <p> Laitage (1)</p>	<p>Filet de colin + citron (4) </p> <p>Courgettes à la milanaise (1) </p> <p>Fromage (1)</p> <p>Dessert (1-2-3)</p>	<p>Duo de crudité sauce cocktail (1-12) </p> <p>Bavette</p> <p>Rösti de légumes</p> <p>Fromage (1)</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la grecque (1-12) </p> <p>Fricassé de dinde </p> <p> Pâtes macaroni (2) </p> <p>Fruit</p>

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.



AOC
Appellation
d'Origine contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine Protégée



IGP
Indication Géographique
Protégée



HVE
Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge



Produits issus
de la région



Produits issus
de l'agriculture
biologique

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