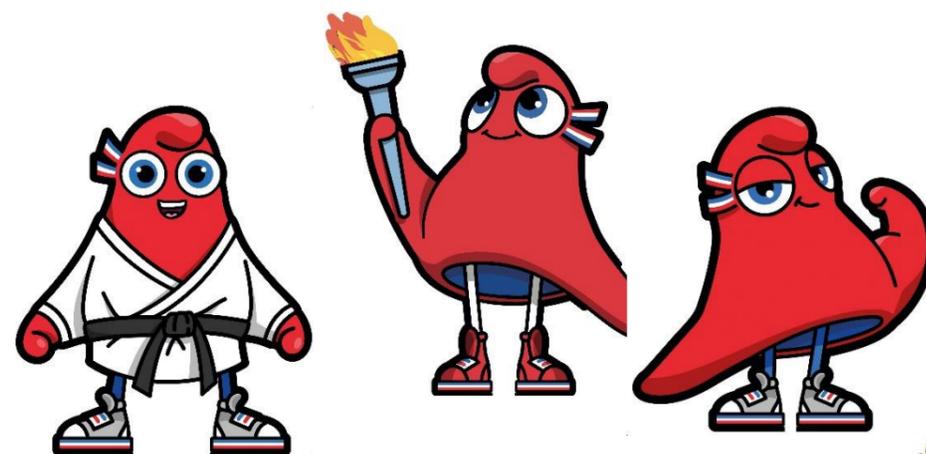




# MENU

## 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><b>Fromage à la coupe</b> (1) </p> <p>Compote de pomme</p> 	<p><b>Salade verte carottes râpées</b> et mâche (12) </p>  <p><b>Escalope de porc</b> au paprika </p>  <p>Ratatouille / <b>boulgour</b> (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><b>Pâtes macaroni</b> (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.



Fait maison



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