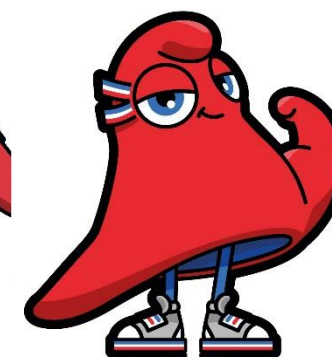
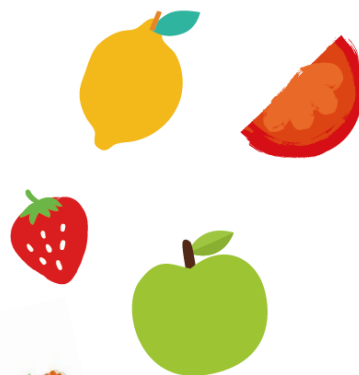




# MENU

## de la semaine



Du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
Pois chiche à l'orientale (1-12)	<b>Carottes râpées</b> (12)	<i>Féié</i>	<b>Salade verte</b> croûtons et maïs (12)	Concombre (1-12)
Filet de poisson meunière (4)	<b>Sauté d'agneau</b> à l'Italienne (9)		<b>Mélange de céréales</b> au curry	<b>Emincé de porc</b> aux olives
Gratin de potiron (1)	Riz basmati		<b>Lentilles et carottes vichy</b>	Gratin dauphinois (1)
Dessert (1-2-3)	Laitage (1)		<b>Laitage</b> (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.



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