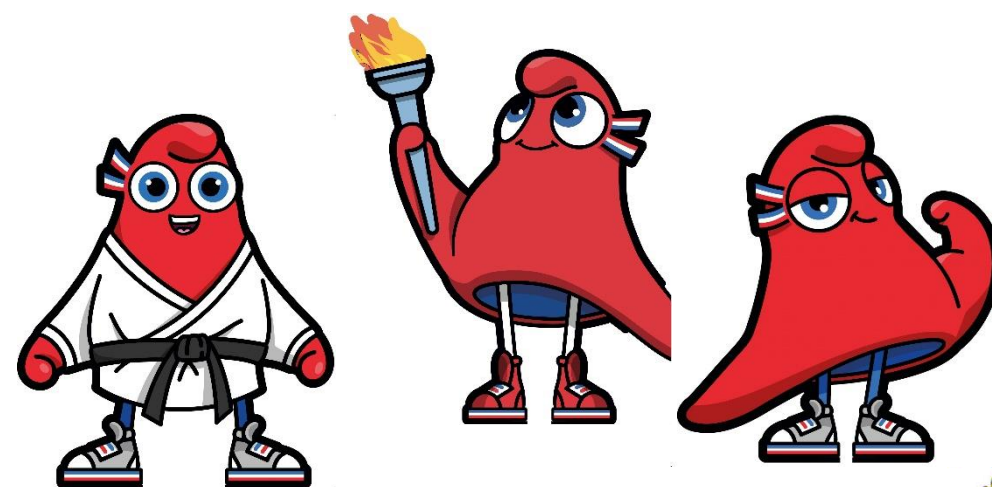




# MENU

## 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>Carottes râpées</b> (12) </p> <p> <b>Escalope de porc</b> au paprika </p> <p>Ratatouille / <b>boulgour</b> (2) </p> <p></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.



**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