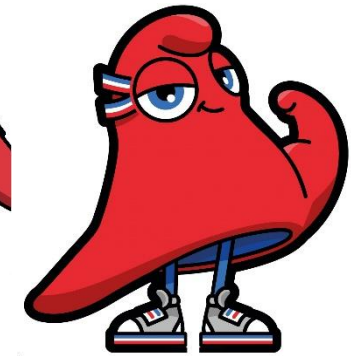
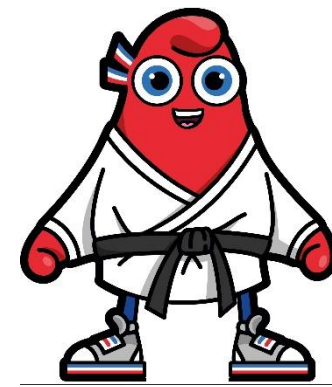
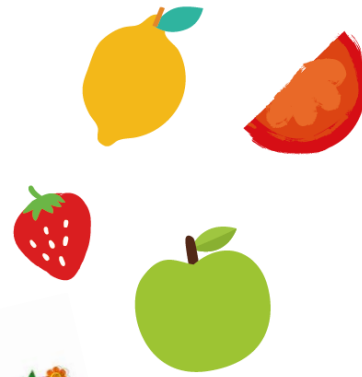




MENU

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) 	 Carottes râpées (12) 	<i>Féié</i>		
Filet de colin + citron (4) 	Sauté d'agneau à l'Italienne (9)  			
Gratin de potiron (1) 	Riz basmati 			
Dessert (1-2-3)	Laitage (1)			

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. Sulfités / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés /
8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja /
11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame /
14. Lupin.



BRIGNOLES