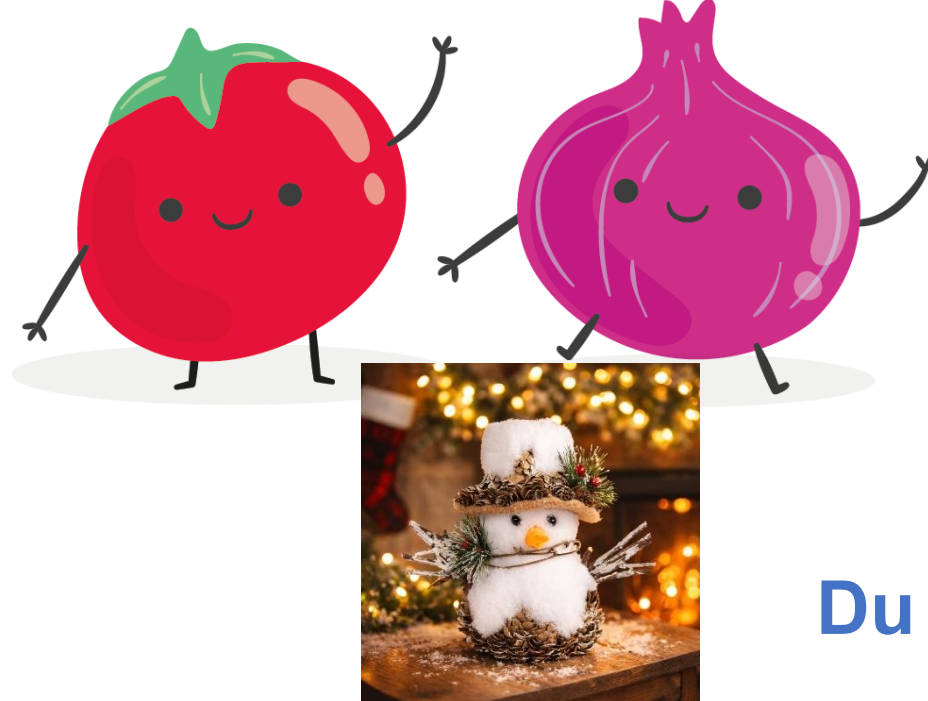


Menu de la semaine



Du 26 janvier au 30 janvier 2026

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Lentilles en salade (12)	Carottes râpées (1-12)	Salade rougette (12)	Coleslaw sauce cocktail (1-12)	Salade verte croûtons (12)
Sauté d'agneau au cumin	Nuggets de poulet	Filet de merlu + citron (4)	Rôti de porc	Lasagnes chèvre épinard (1-2)
Semoule (2)	Frites + ketchup	Gratin de brocolis (1-2)	Poêlée maraîchère	Fruit
Laitage (1)	Fromage à la coupe (1)	Gratin de brocolis (1-2)	Laitage (1)	
Fruit	Fruit	Fruit		



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



Certification
environnementale
Niveau 2

Liste des 14 allergènes : règlement européen
INCO n°1169/2011

- | | |
|------------------|--------------|
| 1 Lait | 8 Mollusques |
| 2 Gluten | 9 Cèleri |
| 3 Oeuf | 10 Soja |
| 4 Poissons | 11 Arachides |
| 5 Sulfites | 12 Moutarde |
| 6 Fruits à coque | 13 Sésame |
| 7 Crustacés | 14 Lupin |



BRIGNOLES

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.