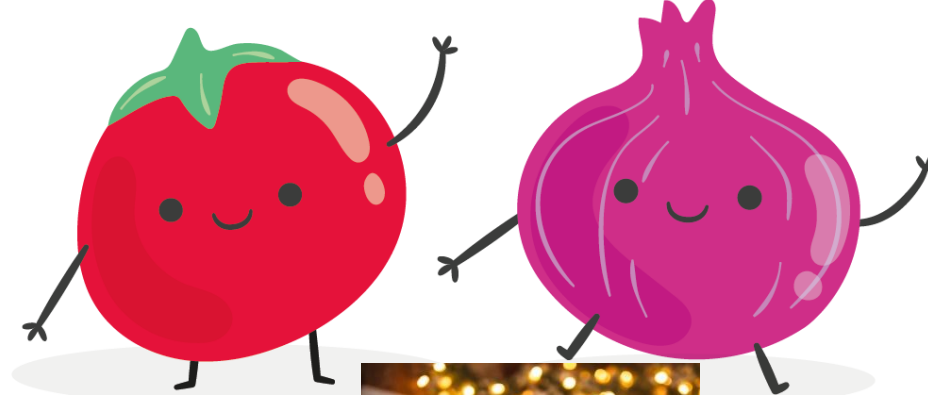


Menu de la semaine



Du 02 février au 06 février 2026

LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Lentilles (12)	Salade verte (12)	<u>Haricots verts</u> mimosa (3-12) 	Salade rougette (12)	Velouté de courgettes vache qui rit (1)
<u>Pâtes</u> aux légumes (2)	Rougail saucisse	Filet de Cabillaud + citron (4)	<u>Sauté de veau</u> à l'italienne 	Poisson pané + citron (4)
Laitage (1)	<u>Riz</u> (2) 	Carottes vichy / pomme de terre	<u>Brocolis</u>	Pôelée de légumes
Fruit	Fromage (1)	Laitage (1)	Laitage (1)	<u>Compote</u>
	Crêpes (1-2-3) 	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.