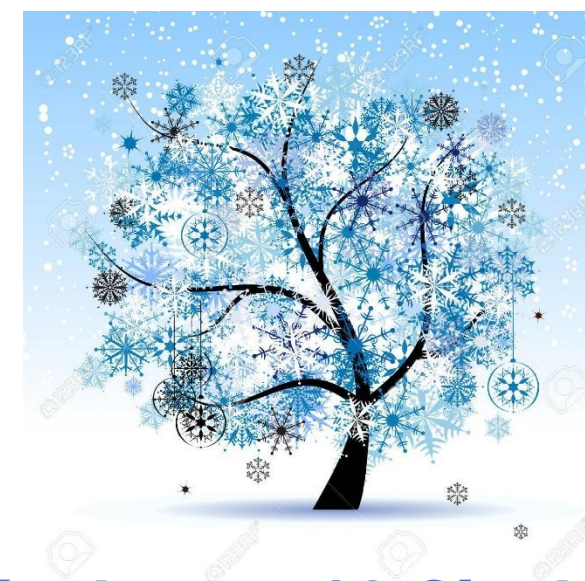
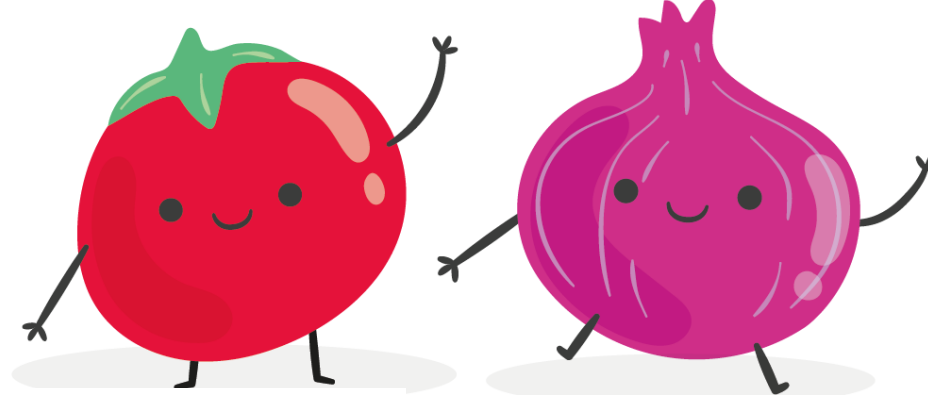


Menu de la semaine



Du 09 février au 13 février 2026

LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Escalope de dinde viennoise	Carottes râpées (12)	Salade verte endives dés d'emmental (1-12)	Salade verte (12)	
	Rôti de porc		Omelette au fromage (1-3)	Filet de dinde
Haricots verts	Blé (2)	Steak	Poêlée ratatouille	Gratin dauphinois (1)
Fromage (1)	Fromage à la coupe (1)	Frites + ketchup	Dessert (1-2-3)	Compote Biscuit
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.