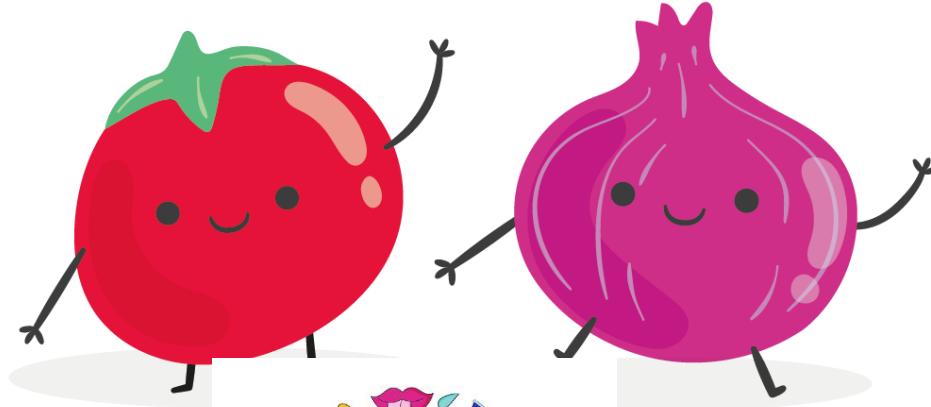


Menu de la semaine



Du 16 février au 20 février 2026

LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Betteraves (5-11-12) 	Salade verte (12) 	 Pâté en croûte de volaille + cornichon	Lentilles (12) 	Couscous boulettes  Semoule (2)  Fromage (1) Duo de fruit
Filet de poisson + citron (4) 	 Rôti de veau  	Filet de saumon +citron (4) 	Lasagnes végétariennes (1-2)	
Poêlée de légumes 	Purée de patate douce (1) 	 Epinards a la crème (1) 	 Laitage (1) Fruit	
Laitage (1)	 Fromage à la coupe (1) 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



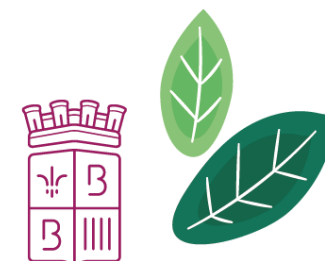
Produits issus
de l'agriculture
biologique



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.