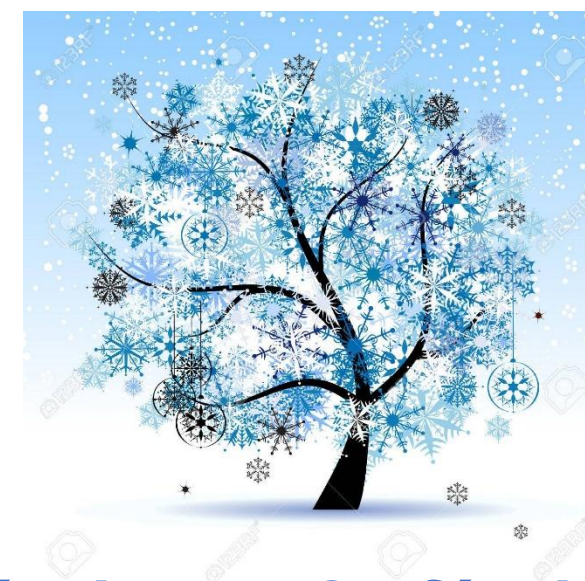
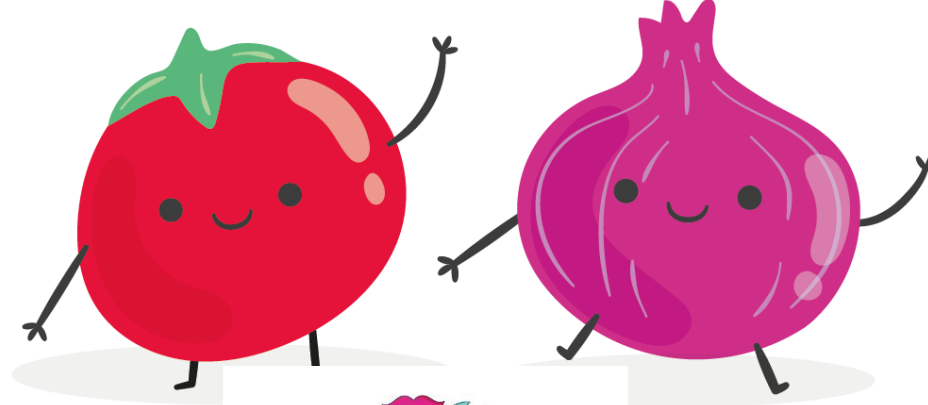


Menu de la semaine



Du 23 février au 27 février 2026

LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
Filet de poisson sauce provencale (4)	Salade verte mimosa (3-12)	Carottes râpées (12)	Emincé de bœuf sauce forestière (1)	Salade rougette / tomates cerises (12)
Pomme de terre	Escalope de porc	Pizza aux légumes fromage (1-2)	Pâtes coquillettes + emmenthal râpé (1-2)	Filet de merlu + citron (4)
Fromage (1)	Haricots plats	Salade verte (12)	Pâtes coquillettes + emmenthal râpé (1-2)	Gratin de courgettes / riz (1)
Fruit	Fromage (1)	Dessert (1-2-3)	Compote pomme banane	Fruit
	Fruit		Biscuit	



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 Œuf | 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.