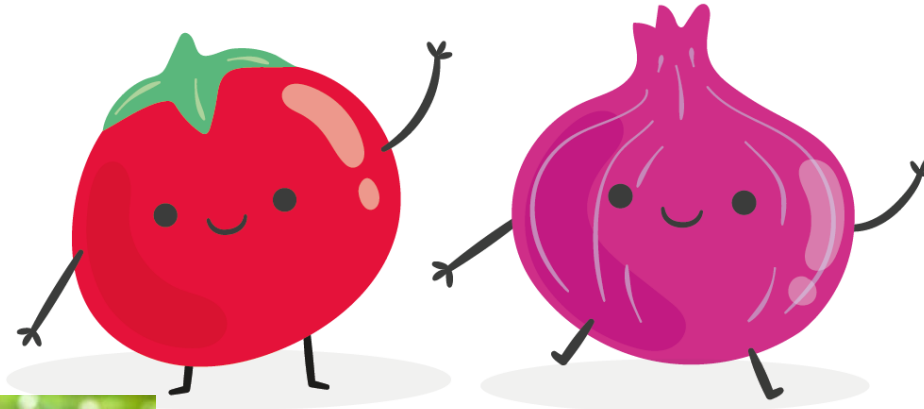


Menu de la semaine



Du 02 mars au 06 mars 2026

LUNDI 02/03/2026

MARDI 03/03/2026

MERCREDI 04/03/2026

JEUDI 05/03/2026

VENDREDI 06/03/2026

 **Escalope de dinde**

Brocolis pomme de terre 

 **Laitage** (1)

Fruit

Pois chiche olives noires (12) 

Lasagne aux légumes (1-2) 

 **Compote**



Salade verte (12) 

Filet de cabillaud à la
provencale (4) 

Riz safrané 

Fruit

Carottes râpées (12) 

 **Sauté de veau** 

Duo d'haricots 

Fromage à la coupe (1)

Fruit

Endive salade rougette dés de
mimolette (1-12) 

Boulettes de bœuf sauce
tomates 

Semoule (2) 

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
2 Gluten
3 Oeuf
4 Poissons
5 Sulfites
6 Fruits à coque
7 Crustacés

8 Mollusques
9 Cèleri
10 Soja
11 Arachides
12 Moutarde
13 Sésame
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.