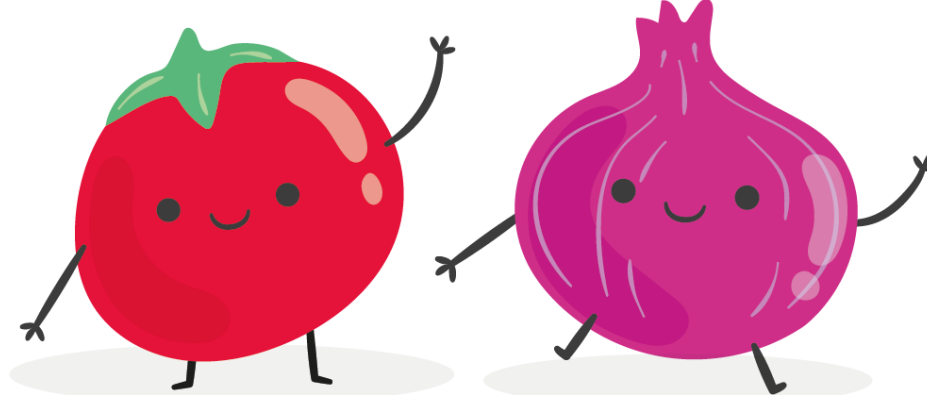


Menu de la semaine



Du 09 mars au 13 mars 2026

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Betteraves cuites (12)	Salade rougette dés d'emmental (1-12)	Coleslaw sauce cocktail (12)	Salade verte (12)	Taboulé (2)
Gnocchis (2)	Hachis parmentier (1)	 Rôti de veau Petit pois	Poulet rôti	Filet de cabillaud + citron (4)
Gratin d' épinards au kiri (1) 	Dessert (1)	Fromage (1)	Pomme de terre rissolées	 Poêlée de légumes
Fruit 		 Compote	Laitage (1)	 Laitage (1)



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.