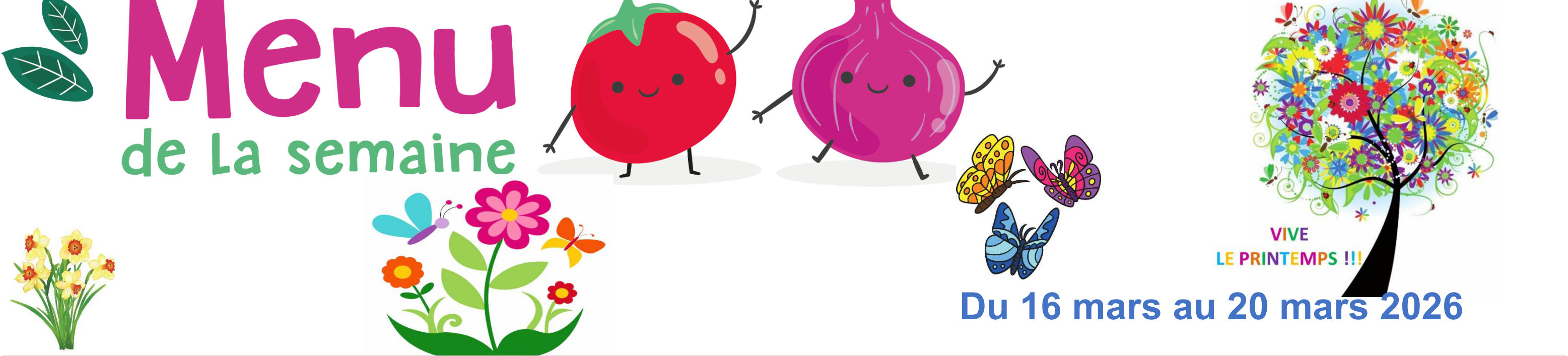




Du 16 mars au 20 mars 2026

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Oeuf mayonnaise (3-12)	Carottes râpées (12)	Salade verte (12)	Pois chiche olives noires (12)	Concombre feta (1-12)
Aiguillettes de poisson pané + citron (4)	Bœuf bourguignon	Pâtes tortis à la carbonara + Emmenthal râpé (1-2)	Omelette (3)	Escalope de dinde viennoise
Haricots beurre	Pomme de terre vapeur	Fruit	Ratatouille	Salsifis à la provençale (1-3-4-9)
Fruit	Fromage à la coupe (1)		Laitage (1)	Fruit au sirop + biscuit
	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.