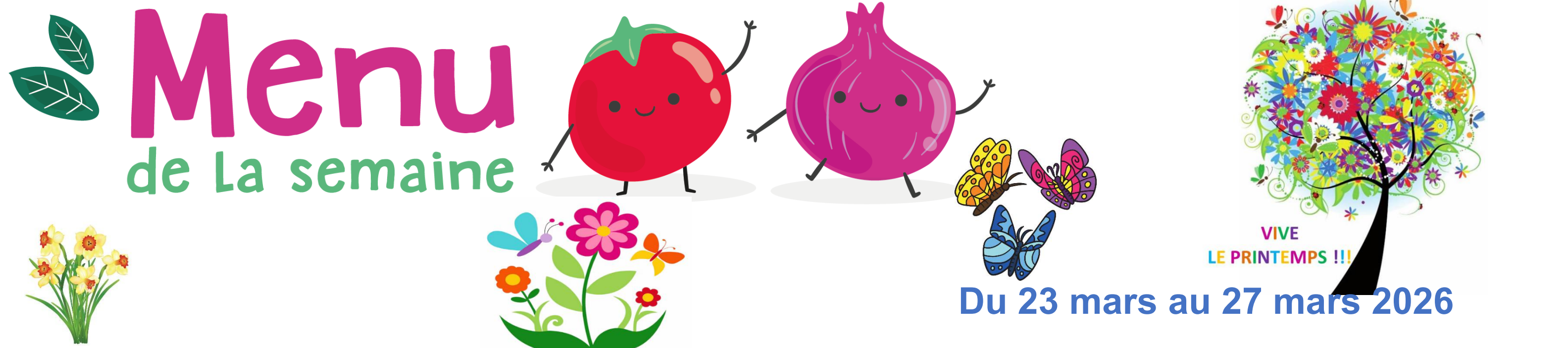




LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Pâté de campagne + cornichon	 Salade verte (12) 	Croisillon au fromage (1-2)	Duo de carottes râpées (12) 	Lentilles (12) 
Filet de poisson + citron (4) 	Couscous aux boulettes d'agneau 	 Rosbeef 	Sauté de dinde au curry   (1-2-9-12)	Gratin dauphinois aux légumes (1) 
Gratin de choux fleurs (1-2)  	 Fromage (1)	 Haricots verts 	Blé (2) 	Laitage (1)
Fruit	Fruit	 Laitage (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

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.