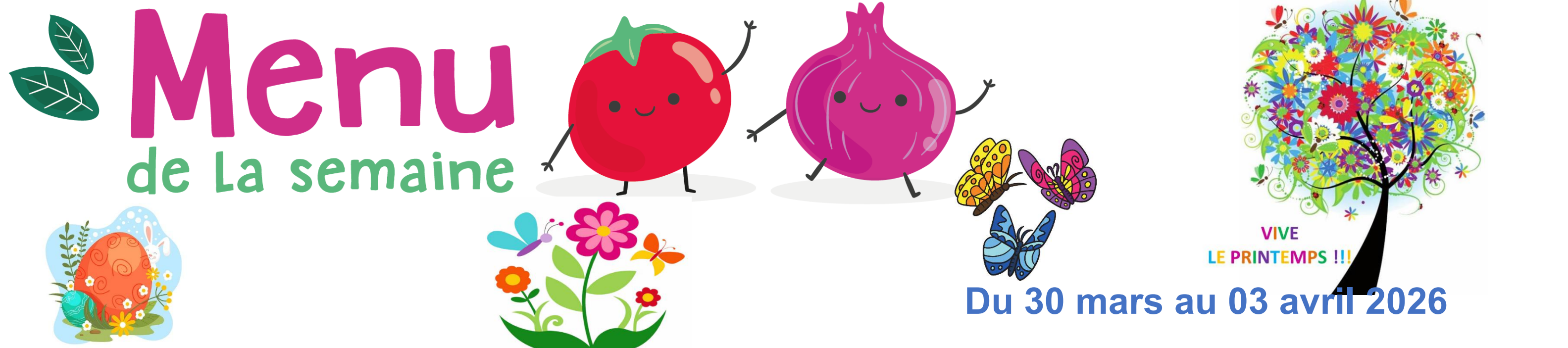




LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Betteraves (12) 	Concombre feta (1-12) 	Carottes râpées (12) 	Lentilles (12) 	 Salade verte (12) 
Sauté de porc à la moutarde   (12)	Sauté de bœuf à la tomate 	Filet de poulet 	Pané du fromager (1-2-3)	Filet de colin + citron (4) 
Ratatouille / boulgour (2) 	Pomme de terre vapeur 	Gnocchis (2) 	 Brocolis 	 Epinards à la crème (1) 
Laitage (1) 	Fruit	Fromage (1)	Fruit	Compote 
		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.