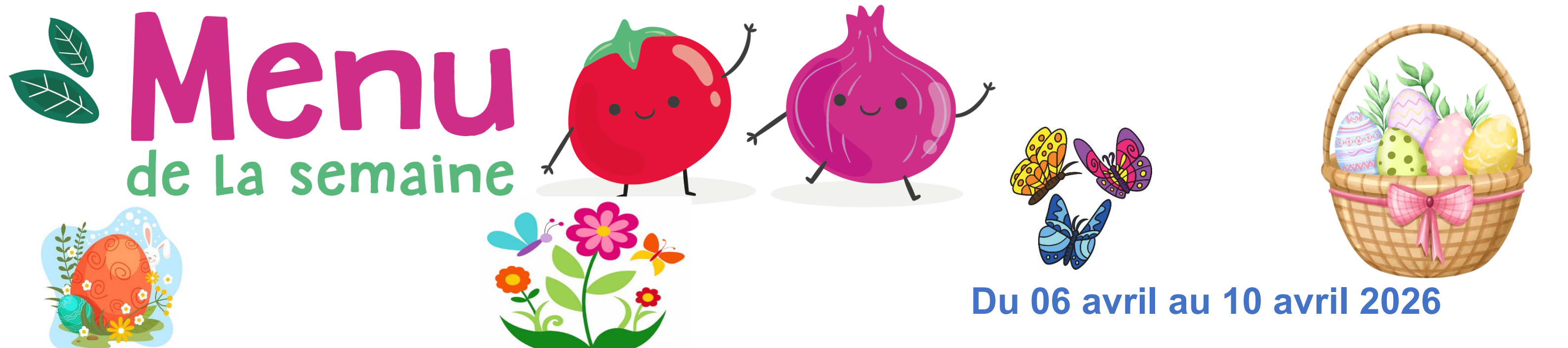




Du 06 avril au 10 avril 2026

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
<i>Férié</i> 	<u>Repas de pâques</u> Œuf nordique (3-4)  Sauté d'agneau (9)  Haricots blancs  Pâtisserie (1-2-3) 	Duo de crudités sauce   Steak  Rösti de légumes Laitage (1) Fruit	 Salade verte (12)  Cordon bleu de volaille (1-2-3) Poêlée de légumes  Fromage à la coupe (1) Fruit	Betteraves cuites (12)   libanais aux épices et  lentilles Fromage (1)  Compote 



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 Œuf | 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.