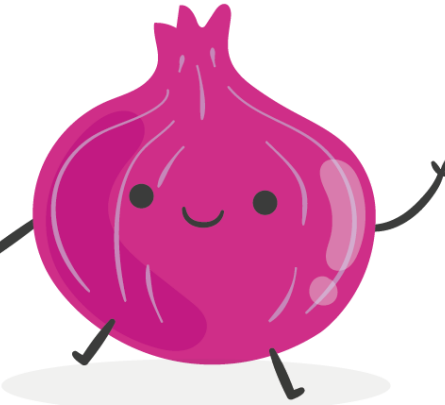




Menu

de la semaine









Du 02 mars au 06 mars 2026

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Escalope de dinde Brocolis pomme de terre   Laitage (1) Fruit	Pois chiche olives noires / lentilles (12)  Lasagne aux légumes (1-2)   Compote 	Salade verte (12)  Filet de cabillaud à la provencale (4)  Riz safrané  Fruit	Carottes râpées / salade verte (12)   Sauté de veau   Duo d'haricots  Fromage à la coupe (1) Fruit	Endive salade rougette dés de mimolette / carottes râpées (1-12)  Boulettes de bœuf sauce tomates  Semoule (2)  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.