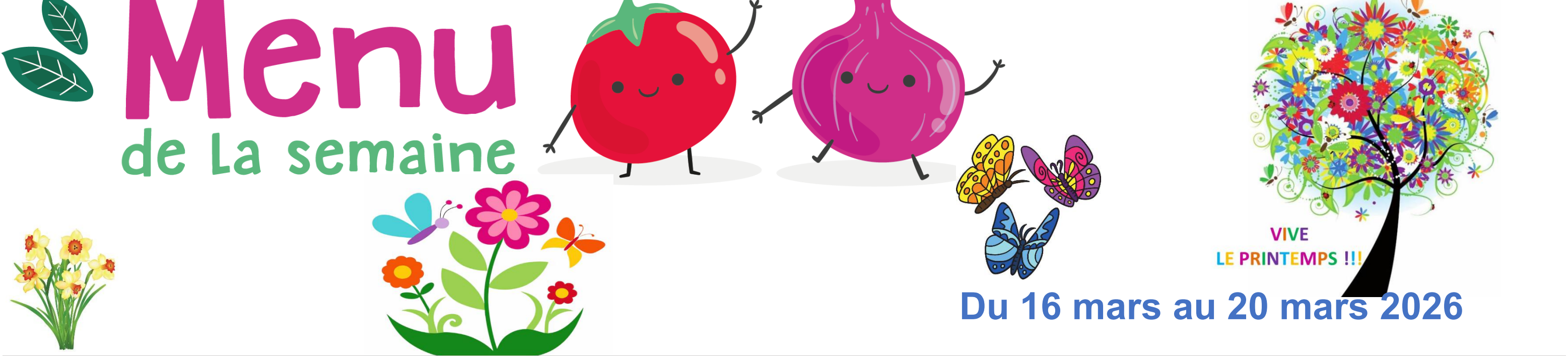




LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Oeuf mayonnaise (3-12) 	Carottes râpées / salade verte (12) 	Salade verte (12) 	Pois chiche olives noires / lentilles (12) 	Concombre feta (1-12) 
Aiguillettes de poisson pané + citron (4)	Bœuf bourguignon 	 Pâtes 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

**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.