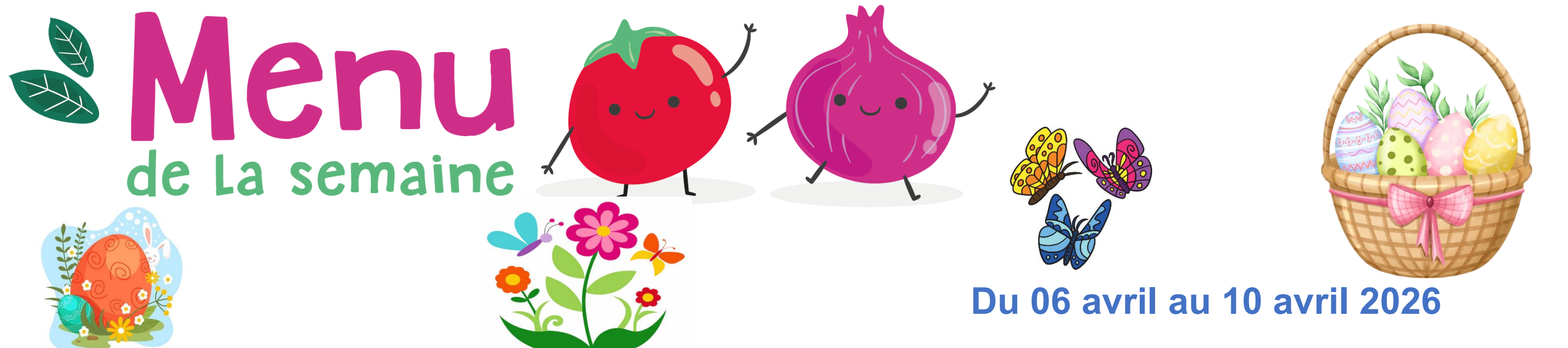




Du 06 avril au 10 avril 2026

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Férié 	<u>Repas de pâques</u> Œuf nordique (3-4)  Sauté d'agneau (9)  Haricots blancs  Pâtisserie (1-2-3) 	Duo de crudités sauce cocktail (1-12)   Steak  Rösti de légumes Laitage (1) Fruit	Salade verte / concombre (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

2 Gluten

3 Œuf

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.