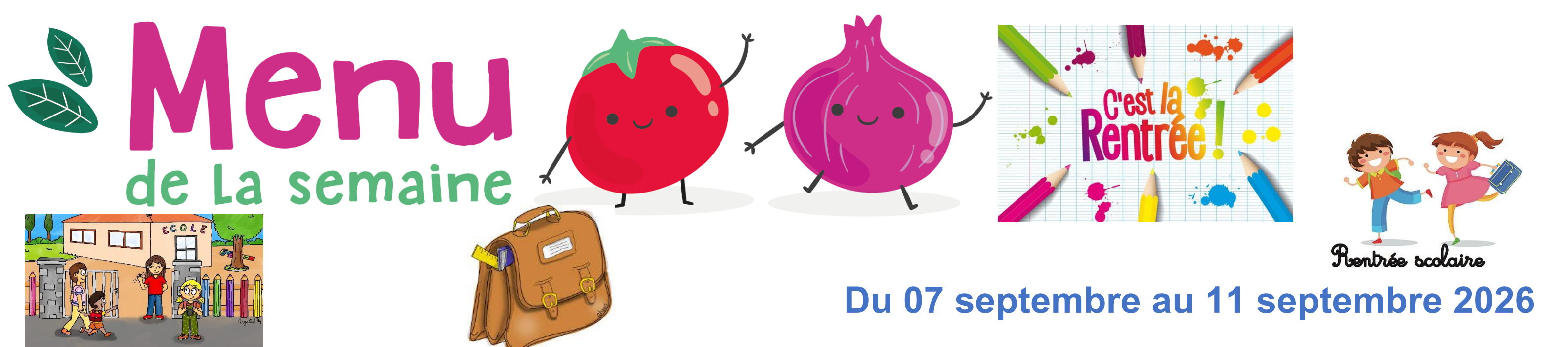




LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
	 Salade verte + croûtons (12) 	Tomates pesto rouge (12) 		Concombre feta (1-12) 
Saucisse de toulouse 	 Emincé de bœuf 	Poulet rôti 	Couscous aux légumes 	Filet de saumon + citron (4) 
Ratatouille / boulgour (2) 	Poêlée de légumes 	Gratin de choux fleurs (1) 	Semoule (2) 	Purée de potiron (1) 
Laitage (1)	Fromage blanc + coulis de prunes (1)	 Fromage (1)	 Fromage (1)	
Fruit		Fruit	Dessert (1)	Glace
				

**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

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.