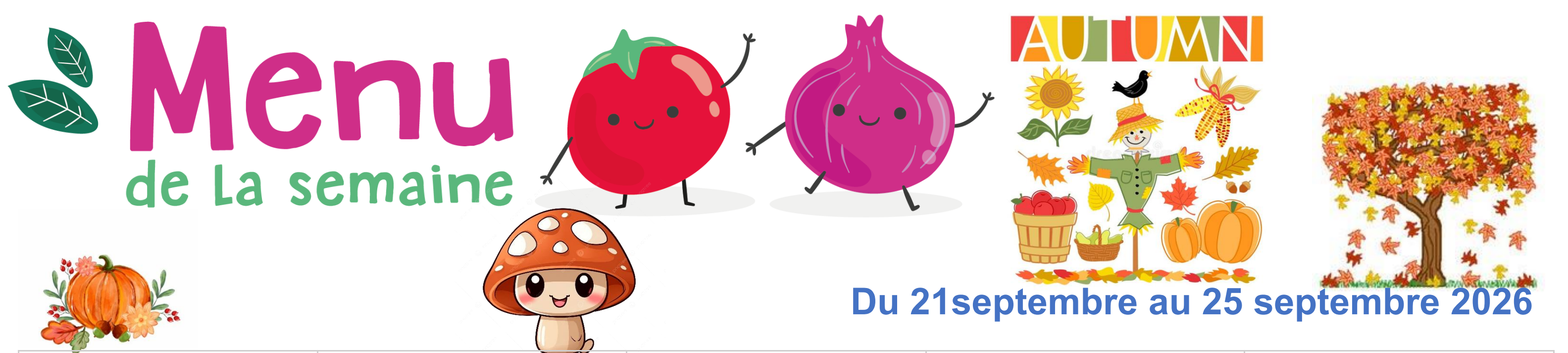




LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
 Sauté de veau au curry 	Salade verte dés de mimolette (1-12) 	Omelette (3) 	Salade de tomates (12) 	Cœur de palmier maïs (12) 
 Pâtes coquillettes (2) 	Moules marinières (4) 	Gratin de courgettes / riz (1-2) 	 Rôti de porc 	 Rôti de porc 
Fromage (1)	Pomme de terre vapeur	 Fromage (1)	Gnocchis 	Ratatouille / blé (2) 
Fruit	Laitage (1)	Fromage (1)	Fromage à la coupe (1)	 Fromage à la coupe (1)
	Fruit	Dessert (1-2-3) 	Fruit	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.