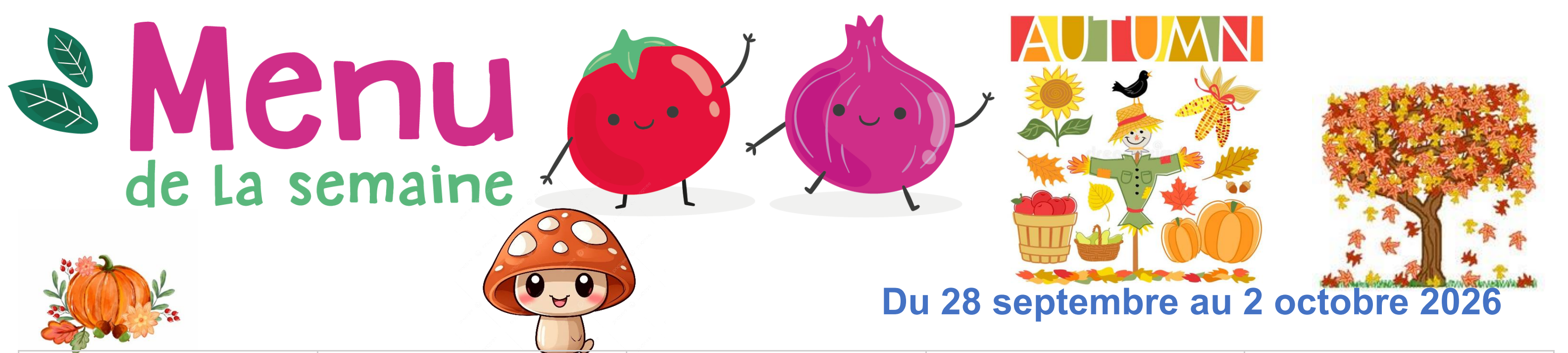




LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
Salade rougette (12) Sauté de poulet Brocolis / pomme de terre rissolées Fromage (1) Fruit	Lasagnes végétariennes (1-2) Compote	Filet de saumon sauce tomate basilic (4) Boulgour / brunoise de légumes (2) Fromage (1) Fruit	Salade de tomates mozzarella (1-12) Saucisse de porc Flan de courgettes (1-2) Fruit	Salade verte croûtons (12) <u>Sauté de veau</u> forestier (1) <u>Pâtes macaroni</u> + emmenthal râpé (1-2) Pêche au sirop

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.