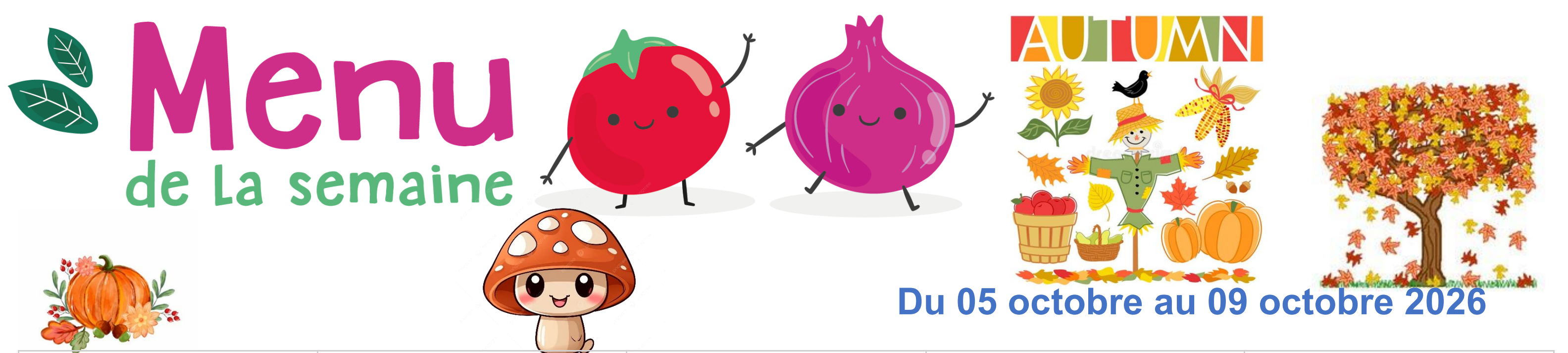




LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Mousse de foie de volaille + cornichon	Carottes râpées (12)		Salade verte chou chinois pomme et croûtons (12)	Concombre feta (1-12)
Poisson pané + citron (4)	Rosbeef	Samoussa de légumes	Filet de colin + citron (4)	Poulet rôti
Haricots verts	Purée (1)	Riz cantonais (3)	Rösti de légumes	Petit pois
Fromage (1)	Dessert (1-3)	Laitage (1)	Laitage (1)	Fruit
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.