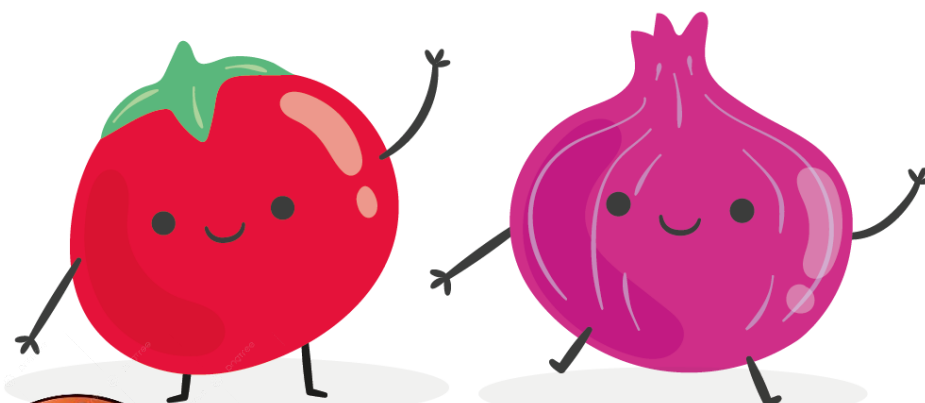


Menu de la semaine



LA
SEMAINE
DU
GOÛT

SAVEUR DE NOTRE REGION : LA PROVENCE



Du 12 octobre au 16 octobre 2026

LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Carottes <u>sauce tapenade</u> (1-3-12)	Salade verte <u>dés de chèvre</u> / tomates <u>dés de chèvre</u> (1-12)		<u>Pois chiche olives noires</u> (12)	<u>Salade provençale</u> (12)
Escalope de dinde viennoise	<u>Saute de veau</u>	<u>Filet de colin et ses légumes façon aïoli</u> (4)	<u>Gratin de courge</u> + riz (1)	Gnocchis bolognaise (2)
<u>Ratatouille</u>	Blé à <u>la provençale</u> (2)	Fromage (1)	Dessert (1-2-3)	<u>Fromage à la coupe</u> (1)
<u>Compote</u> + <u>biscuit</u> (1-2-3)	Laitage (1)	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 | 8 Mollusques |
| 2 Gluten | 9 Cèleri |
| 3 Oeuf | 10 Soja |
| 4 Poissons | 11 Arachides |
| 5 Sulfites | 12 Moutarde |
| 6 Fruits à coque | 13 Sésame |
| 7 Crustacés | 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.