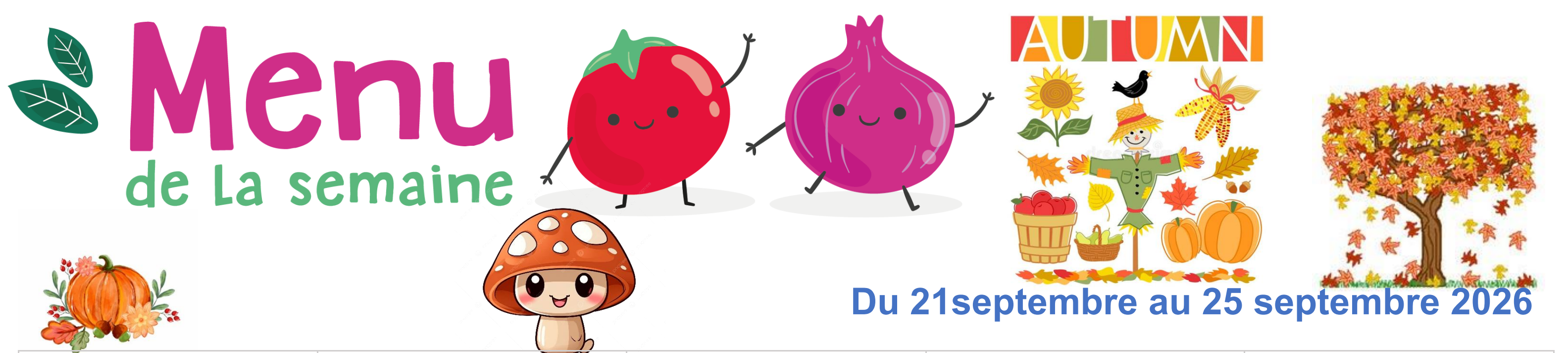




LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
 Sauté de veau au curry   Pâtes coquillettes (2)  Fromage (1) Fruit	Salade verte dés de mimolette / concombre dés de mimolette (1-12)  Moules marinières (4)  Frites Laitage (1) Fruit	Omelette (3)  Gratin de courgettes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