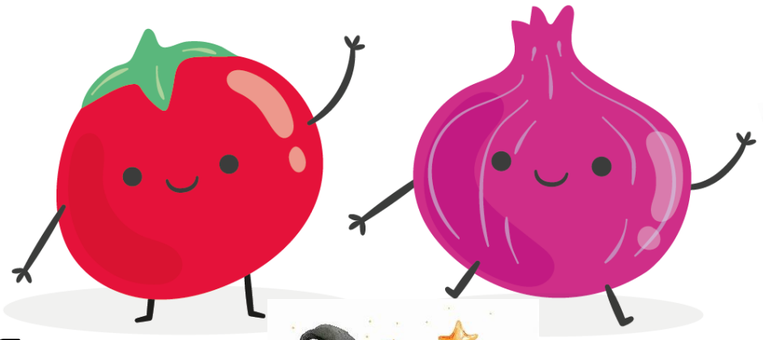
Menu de la semaine















Du 19 octobre au 23 octobre 2026

LUNDI 19/10/2026	**MARDI** 20/10/2026	**MERCREDI** 21 /10/2026	**JEUDI** 22/10/2026	**VENDREDI** 23/10/2026
Betteraves (12)		Salade verte (12)	Carottes râpées (12)	Salade verte maïs croutons (12)
Rôti de veau	Curry de pomme de terre Carottes et pois chiche	Steak haché de veau	Filet de colin sauce beurre blanc (1-4)	Œuf (3)
Haricots blancs sauce tomate	Fromage à la coupe (1)	Gratin de choux fleurs (1)	Pâtes tortis (2)	Epinards (1)
Fromage (1)		Fruit		Laitage (1)
Fruit	Compote + biscuit		Fruit	
	Menu VÉGÉTARIEN			Menu VÉGÉTARIEN

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

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.

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. Céleri
10. Soja
11. Arachides
12. Moutarde
13. Sésame
14. Lupin

BRIGNOLES