Menu de La semaine









Du 26 octobre au 30 octobre 2026

LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026
BÉBÉS	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**
Purée de carottes **Compote pomme** Ou **Purée de haricots verts** **Compote pomme**	Purée de carottes **Compote pomme abricot** Ou Purée de petit pois **Compote pomme abricot**	Purée de carottes **Compote pomme banane** Ou **Purée de brocolis** **Compote pomme banane**	Purée de carottes **Compote pomme pêche** Ou **Purée carottes** **Compote pomme pêche**	Purée de carottes **Compote pomme** Ou **Purée de potiron** **Compote pomme poire**
PETITS	**PETITS**	**PETITS**	**PETITS**	**PETITS**
Omelette (3) **Purée de haricots verts** Riz basmati (2) **Compote pomme**	Bourguignon Purée de petit pois Pâtes alphabets (2) **Compote pomme abricot**	Filet de colin (4) **Purée de brocolis** Floraline (2) **Compote pomme banane**	Filet de poulet **Purée de carottes** Pomme de terre (2) **Compote pomme pêche**	Filet de poulet **Purée de potiron** Boulgour (2) **Compote pomme poire**
GRANDS	**GRANDS**	**GRANDS**	**GRANDS**	**GRANDS**
Concombre (12) Riz libanais aux épices et lentilles **Fromage à la coupe** (1) Fruit	Betteraves (12) Bourguignon de bœuf aux petits oignons **Pâtes penne** (2) Fromage (1) / fruit	Potage poireaux pomme de terre Filet de colin + citron (4) **Brocolis** Fromage (1) **Compote de pomme banane**	Sauté de poulet aux olives Purée de carottes (1) Laitage (1) **Compote pomme pêche**	Carottes râpées (12) Escalope de dinde Gratin de courges (1-2) Laitage (1) /fruit

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