Menu de La semaine







Du 02 novembre au 06 novembre 2026

LUNDI 02/11//2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
BÉBÉS	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**	**BÉBÉS**
Purée de carottes **Compote pomme** ou **Purée de potiron** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) **Compote pomme**	Purée de carottes **Compote pomme abricot** Ou Purée de petit pois **Compote pomme abricot**	Purée de carottes **Compote pomme banane** Ou **Purée d'haricots verts** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) **Compote pomme banane**	Purée de carottes **Compote pomme pêche** Ou Purée de courgettes **Compote pomme pêche**	Purée de carottes **Compote pomme** Où **Purée de carottes** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) **Compote pomme poire**
PETITS	**PETITS**	**PETITS**	**PETITS**	**PETITS**
Sauté de veau **Purée de potiron** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) Boulgour (2) **Compote pomme**	Filet de poisson (4) Purée de petit pois Pomme de terre **Compote pomme abricot**	Filet de poulet **Purée d'haricots verts** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) Riz basmati (2) **Compote pomme banane**	Omelette (3) Purée de courgettes Pâtes alphabets (2) **Compote pomme pêche**	Filet de poulet **Purée de carottes** (CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2) Floraline (2) **Compote pomme poire**
GRANDS	**GRANDS**	**GRANDS**	**GRANDS**	**GRANDS**
Sauté de veau a l'italienne **Polenta** (2) Fromage (1) Fruit	Lentilles (12) Filet de colin sauce dugléré (1-4) Poêlée maraichère (2) **Laitage** (1)	Cœur de palmier thon (4-12) Pilon de Poulet Haricots beurre **Fromage à la coupe** (1) Fruit	Concombre maïs (12) Lasagne aux légumes (1-2) **Fromage à la coupe** (1) **Compote pêche** Menu VÉGÉTARIEN	Carottes râpées (12) Sauté de porc curry Semoule (2) Laitage (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

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