Menu de La semaine









Du 02 novembre au 06 novembre2026

LUNDI 2/11/2026	**MARDI 3/11**/2026	**MERCREDI 4/11**/2026	**JEUDI 5**/11/2026	**VENDREDI 6**/11/2026
	Salade rougette (12)	Cœur de palmier thon (4-12)	Salade verte maïs croûtons (12)	Carottes râpées (12)
Sauté de veau à l'italienne **Polenta** (2) **Fromage** (1) Fruit	Filet de poisson sauce dugléré (1-4) Poêlée maraichère **Laitage** (1)	Cordon bleu de volaille (1-2) Haricots beurre **Fromage à la coupe** (1) Fruit	Lasagne aux légumes (1) **Fromage à la coupe** (1) **Compote de pomme** Menu VÉGÉTARIEN	Sauté de porc au 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

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

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.

BRIGNOLES