Menu de La semaine





Du 02 novembre au 06 novembre2026

LUNDI 02/11/2026	**MARDI 03/11**/2026	**MERCREDI 04/11**/2026	**JEUDI 05**/11/2026	**VENDREDI 06**/11/2026
	Salade rougette / concombre (12)	Cœur de palmier thon (4-12)	Salade verte maïs croûtons / concombre maïs (12)	Carottes râpées / salade verte (12)
Sauté de veau à l'italienne **Polenta** (2)	Filet de poisson sauce dugléré (1-4) Poêlée maraichère	Cordon bleu de volaille (1-2) Haricots beurre	Lasagne aux légumes (1) **Fromage à la coupe** (1)	Sauté de porc au curry Semoule (2)
Fromage (1) Fruit	**Laitage** (1)	**Fromage à la coupe** (1) Fruit	**Compote de pomme**	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

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