MENU du mois



NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Filet de poulet Gratin de choux fleurs (1) Laitage (1) Fruit	Salade verte (12) Rosbeef Haricots blancs sauce tomate Fromage (1) Fruit	Filet de cabillaud sauce beurre blanc (1-4) Tagliatelle (2) Fromage (1) Fruit	Velouté de potiron curry coco (1-6) Escalope de dinde Haricots verts Fromage (1) / Fruit	Couscous aux légumes Semoule Laitage (1) Fruit
LUNDI 30/11/2026	**MARDI 01/12/2026**	**MERCREDI 02/12/2026**	**JEUDI 03/12/2026**	**VENDREDI 04/12/2026**
Crème Dubarry (1) Emincé de porc Poêlée maraichère Fromage (1) Fruit	Coleslaw sauce cocktail (1-12) Chili de légumes Riz basmati Compote	Concombre à la grecque (1-12) Sauté de poulet Pomme de terre et patate douce rôties Fromage (1) / Fruit	Salade verte endives croûtons dés de mimolette (1-12) Sauté d'agneau à l'italienne (9) Pâtes tortis (2) Fruit	Salade rougette (12) Filet de saumon + citron (4) Epinards à la crème (1) Fruit
LUNDI 07/12/2026	**MARDI 08/12/2026**	**MERCREDI 09/12/2026**	**JEUDI 10/12/2026**	**VENDREDI 11/12/2026**
Betteraves (12) Financière de veau Riz pilaf Laitage (1) Fruit	Jambon beurre Filet de merlu sauce provençale (1-4) Pomme de terre vapeur (2) Laitage (1)	Salade verte chou chinois pomme et croûtons (12) Cordon bleu de dinde Carottes vichy Fromage (1) / Fruit	Carottes râpées (12) Omelette au fromage (1-3) Brocolis Dessert + biscuit	Velouté de courgettes vache qui rit (1) Filet de dinde dinde Blé (2) Fruit
LUNDI 14/12/2026	**MARDI 15/12/2026**	**MERCREDI 16/12/2026**	**JEUDI 17/12/2026**	**VENDREDI 18/12/2026**
Velouté de potiron + croûtons (1) Emincé de bœuf Rösti de légumes Laitage (1)	**Repas de fêtes** Entrée du grand nord (œuf nordique (1-4) Sauté de volaille sauce forestière (1) Les gnocchis du Père Noël (2) Clémentines Dessert de noël et sa surprise (1-2-3)	Escalope de dinde viennoise (2-3) Poêlée de légumes Fromage (1) Fruit	Salade verte (12) Saucisse de volaille Purée (1) Fromage (1) Compote	Pois chiche olives noires (12) Pâtes coquillettes et ratatouille (2) Fromage (1) Fruit

BRIGNOLES

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. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.