MENU du mois



OCTOBRE / NOVEMBRE 2026

LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026
Concombre vinaigrette (12) Riz libanais aux épices et lentilles Fromage (1) Fruit	Betteraves cuites (12) Bourguignon de bœuf aux petits oignons Pâtes penne (2) Fromage (1) Fruit	Potage poireaux pomme de terre Filet de poisson pané + citron (4) Brocolis Dessert (1-2-3)	Houmous et ses toasts Sauté de poulet aux olives Purée de carottes pomme de terre (1) Compote	Salade verte croûtons '12) Escalope de dinde viennoise Gratin de courges (1) Laitage (1) Fruit
LUNDI 02/11/2026	**MARDI 03/11/2026**	**MERCREDI 04/11/2026**	**JEUDI 05/11/2026**	**VENDREDI 06/11/2026**
Sauté de veau à l'Italienne Polenta (2) Fromage (1) Fruit	Salade rougette (12) Filet de poisson sauce Dugléré (1-4) Poêlée maraichère Laitage (1)	Cœur de palmier thon (12) Cordon bleu de volaille Haricots beurre Fromage (1) Fruit	Salade verte maïs croûtons (12) Lasagnes aux légumes (1-2) Fromage (1) Compote	Carottes râpées (12) Sauté de porc au curry Semoule (2) Laitage (1) Fruit
LUNDI 09/11/2026	**MARDI 10/11/2026**	**MERCREDI 11/11/2026**	**JEUDI 12/11/2026**	**VENDREDI 13/11/2026**
Velouté de courgettes vache qui rit (1) Steak haché Carottes vichy Fruit	Salade verte (12) Rôti de veau Purée potiron (1) Laitage (1)	***Férié***	Pois chiche olives noires (12) Filet de poisson aux herbes (4) Blé (2) Fromage (1) Fruit	Salade verte mimosa (3-12) Gnocchis à la crème de butternut rôtie (1-2) Laitage (1) Fruit
LUNDI 16/11/2026	**MARDI 17/11/2026**	**MERCREDI 18/11/2026**	**JEUDI 19/11/2026**	**VENDREDI 20/11/2026**
Soupe de potimarron Emincé de bœuf sauce chasseur Rösti de légumes Laitage (1)	Quenelle de brochet sauce tomate (2-9) Duo de carottes Fromage (1) Duo de Fruit	Lentilles en salade (12) Tartiflette végétarienne (1) Compote Biscuit	Coleslaw sauce cocktail (1-12) Filet de dinde au jus Pâtes (2) Fruit	Carottes râpées (12) Filet de colin + citron (4) Brocolis / pomme de terre rissolées 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.