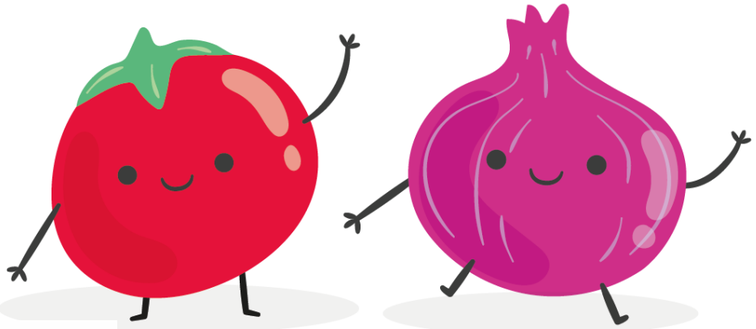
Menu de La semaine











Du 23 novembre au 27 novembre 2026

LUNDI 23 /11/2026	MARDI 24 /11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Filet de poulet (Certification environnementale Niveau 2)	Salade verte (12)	Filet de colin sauce beurre blanc (1-4)	Velouté de potiron curry coco (1-6)	Couscous aux légumes
Gratin de choux fleurs (1)	Rosbeef (Label Rouge)	Tagliatelle (2)	Escalope de dinde (Certification environnementale Niveau 2)	Semoule (2)
Laitage (1)	Haricots blancs sauce tomate (Haute Valeur Environnementale)	Fromage (1)	Haricots verts (Certifié AB Agriculture Biologique)	Laitage (1)
Fruit	Fromage à la coupe (1)	Fruit	Fromage à la coupe (1)	Fruit
	Fruit		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. Cèleri
10. Soja
11. Arachides
12. Moutarde
13. Sésame
14. Lupin

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.