

MENU DU 22 au 26 mai 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruit pain- pain céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner	Salade composée Cote de porc <i>sauce charcutière</i> Poisson Farfalle Tomate rôties Picodon - yaourt Fruit	Charcuterie Salade de quinoa Bourguignon de boeuf Galette gratin de choux fleur Carottes sautées Fromage blanc vanillé Cake au chocolat	Avocats Fajitas Pomme rissolées Yaourt Compote	Salad' bar Betteraves-celeri-macédoine-salade Paupiette de veau Riz Asperges vertes Tomme - yaourt Fruit	Salade de pomme de terre Poisson pané Salsifi à la tomate Petit pois Yaourt aux fruits Fruit
Dîner	Pomelos Brochette de poisson <i>sauce citron</i> Ebly Vache qui rit Fruit	Tomate - mozza Cordon bleu Polenta Emmental Fruit	Salade de pâtes Pilons de poulet marinés Haricots verts St morêt Liegeois	Taboulé Tortilla Faisselle Flan caramel	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.

Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.

Mr THABUY
PROVISEUR

Mme LEGGER

GESTIONNAIRE ADJOINT

