

MENU DU 2 au 5 avril 2024

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
petit dejeuner		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	Lundi de Pâques	 Macédoine de légumes œufs mimosa  Quenelle nature Blé à la tomate râpé Petit suisse  Fruit 	Salad' bar Carottes, choux, céleri  Rizotto au poulet Fromage de chèvre - yaourt  Fruit 	 Salad' bar Taboulé, maïs, salade Sauté de porc à la moutarde Poisson  Coquillettes Poelée Bleu - yaourt   Compote	Salade de riz Poisson pané Galette   Jardinière de légumes Yaourt aux fruits Fruit 
Dîner		Feuilleté au fromage Cordon bleu  Gratin de courgettes St Morêt  Liegeois	Choux fleur vinaigrette Ravioli au bœuf / légumes  Kiri  Creme dessert	Salade frisée croustons-fromage Pilons de poulet au paprika Haricots verts Tartare Fruit	

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.



Mr THABUY
PROVISEUR

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

Mme LESGER
GESTIONNAIRE
Gestionnaire



@LES_CUISINES_D_ASTIER