

MENU DU 08 au 12 avril 2024

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<u>petit dejeuner</u>		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
<u>Déjeuner</u>	Salad' bar concombre-sal de riz-salade Filet de lieu /encornets Colin pané Pâtes Légumes persillés Camembert - fromage blanc Fruit	Salad' bar courgettes-betteraves-salade  Emincé de porc Paupiette Galette de lentilles Carottes sautées Champignons persillés   Yaourt aux fruits Beignet	Salad' bar accompagnement kebab Kebab sur assiette Nuggets de pois Frites Yaourt Fruit	 Salad' bar Carotte-céleri-salade Riz façon shackshouka légumes /œufs  Emmental-yaourt  Fruit	 Feuilleté au fromage  Steak haché Poisson pané Haricots verts ou blancs Salsifis à la tomate Kiri  Gaufre chocolat Muffin pépites de choco
<u>Dîner</u>	Salade composée Lardons-fromage  Saucisse   Blé  Kiri  Compote 	Pizza Samossa de légumes  Escalope viennoise Cordon bleu  Petit pois Petit suisse aux fruits  Flan caramel	 Pomelos Gratin de macaroni  Tartare Fruit	 Jambon blanc Poisson à la bordelaise  Semoule et poivrons  St Morêt  Fruit	<i>L'équipe de cuisine vous souhaite de belles vacances</i>

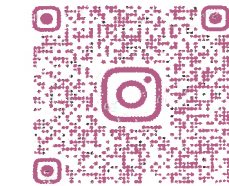
Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.
Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



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

Mr THABUY
PROVISEUR

Mme LEGER
GESTIONNAIRE



@LES_CUISINES_D_ASTIER