Semaine du 16 au 20 mars 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
petit dejeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage	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 asiatique au poulet** **Porc au caramel** **Colin sauce soja** **Riz cantonais** Yaourt brassé **Ananas au sirop**	**Salade de pomme de terre maïs, tomate, cornichons** **Galette de lentilles/haricots** **Galette au fromage** **Poëlée de légumes** **Gratin de choux fleur** Gouda - yaourt **Gâteau à l'orange**	**Salade composée** **Tacos de bœuf** **Frites** Fromage de chèvre - yaourt **Fruit**	**Taboulé** **Salade** **Poisson pané** **Colin à la crème** **Epinards à la crème** **Feves persillés** St nectaire - yaourt **Patisserie**	**Salade composée** **Lardons-fromage-croûtons** **Emincé de poulet provençale** **omelette** **Semoule** **Haricots** Camembert - yaourt **Fruit**
Dîner	Salade de pois chiche au cervelas **Cordon bleu** **Pomme noisette** Kiri **Fruit**	Potage de légumes **Gratin de coquillettes** **Jambon** Edam **Fruit**	Concombre chantilly de boursin **Rôti de dinde sauce curry** **Blé** Boursin **Fruit**	Charcuterie Sardines **Paupiette de veau** **Riz** Emmental **Liegeois**	

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.

Mme MAZON
PROVISEURE

Mr THOULOUZE
GESTIONNAIRE DELEGUE

@LES_CUISINES_D_ASTIER