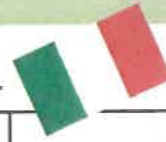


Semaine du 23 au 27 mars 2026



ESPAÑOL



ITALIANO



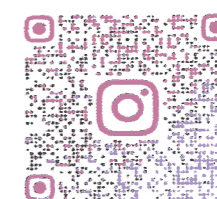
ENGLISH



DEUTSH

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
petit déjeuner		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	GAZPACHO	BRUSCHETTA	MIXED SALAD	FLAMNKUCHEN	Feuilleté fromage salade
	PAELLA POLLO Y MARISCO	PASTA ALLA CARBONARA O AL PESTO	FISH AND CHIPS	KÄSSPÄTZLE	Steak haché Poisson-omelette
					Coquillettes sauce tomate
	PASTEL VASCO	TIRAMISÙ AL CAFFÈ	CHEESECAKE	SCHWARZWALDER	Petit suisse aux fruits
Dîner	Betteraves en vinaigrette Filet de colin en sauce Haricots verts Kiri Gaufre	Macédoine Sauté de poulet Semoule Emmental Liegeois	Quiche Cordon bleu Jardinière St morêt Beignet	Celeri remoulade Ravioli de volaille Chanteneige Fruit	

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



@LES_CUISINES_D_ASTIER

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

Mme MAZON
PROVISEURE



Mr THOULOUZE

