

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

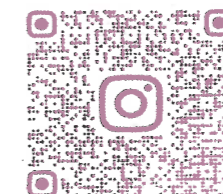
	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
petit dejeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner	Accras de morue sur salade Samossa de légumes Poulet au curry Colombo de poisson Riz blanc Haricots rouges Fromage blanc à la mangue Fruit	Taboulé au herbes Salade Rôti de porc Sauce champignons Galette au fromage/poisson Carottes sautées Gratin de blettes Edam - yaourt Creme dessert	Salad' bar tomate - maïs - salade Saucisse de Toulouse Poisson à la creme / galette Purée Ratatouille Camembert - yaourt Cocktail e fruits	Salad' bar Concombre - céleri - salade Paupiette de veau feuilleté Fusilli Fèves persillées Emmental - yaourt Fruit	Quiche Salade Beignets de poisson Steack sauce marchand de Blé aux petits légumes Poireaux à la creme Yaourt aux fruits Glace
Dîner	Cœur de palmier-Maïs Escalope viennoise Petit pois Petit suisse aux fruits Beignet choco	Jambon à la russe Thon mayo Gratin de macaronis aux lardons Cantafrais Fruit	Pizza fromage Gratin de thon Haricots verts St morêt Tarte aux pommes	Œuf mimosa Cuisse de poulet Pomme noisette Kiri 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.



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

Mme MAZON
PROVISEURE



@LES_CUISINES_D_ASTIER