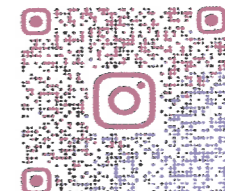


# Semaine du 20 au 24 avril 2026



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<b>petit déjeuner</b>		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-pain de mie	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
<b>Déjeuner</b>	<b>SALADE COMPOSER</b> Avocat-maïs-haricots-oignons-carotte-tomate  Tortellini ricotta-épinards creme ou tomate  Emmental - Petit suisse  Fruit	Salade de p de terre Salade  Bœuf bourguignon Galette végétale  Carottes sautées ou flan  Fromage blanc straciatella	Asperges vinaigrette Salade  Hamburger Bœuf ou fromage ou poulet  Frites  Faisselle  Fruit	<b>SALAD' bar</b> Betterave - céleri- salade  Poisson pané Gratin de poisson  Blé au curcuma Tomates provençales  Tomme - yaourt  Fruit	Salade de riz Salade  Canard à l'orange Galette au fromage  Duo de haricots Haricots blancs persillés  Yaourt aux fruits  Fruit
<b>Dîner</b>	Taboulé  Filet de poisson en sauce  Gratin de courgettes  Vache qui rit  Chausson aux pommes	Radis beurre  Poulet basquaise  Riz jaune  St Morêt  Fruit	Concombre à la creme  Spaghetti carbonara  Camembert  Fruit	Croque monsieur  Cordon bleu  Petit pois  Edam  Compote	

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.



@LES\_CUISINES\_D\_ASTIER

Mme MAZON  
PROVISEURE



Mr BOULOZE  
GESTIONNAIRE



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