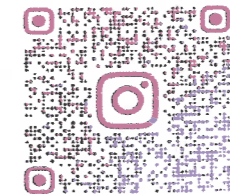


Semaine du 27 au 30 avril 2026



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes-pate a tartiner	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain de mie-fromage- jambon	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	
Déjeuner	Salad'bar Macédoine-celeri-salade Sauté de volaille au curry Poisson Semoule Haricots plats Bleu - yaourt Tarte citron ou chocolat	Salad' bar Artichaut-betterave-salade Gnocchi Sauce creme légumes Sauce champignons tomates Coulommiers - yaourt Fruit	Salad'bar Champignons-maïs-salade Saucisse de Toulouse Poisson Purée de p de terre Tomates provençales Faisselle Flan aux œufs	Salad'bar Carottes-choux-salade Dos de colin aux poivrons Beignet de poisson quenelle en sauce Poêlée de légumes Courgettes gratinées Yaourt aux fruits Glace	
Dîner	Pomelos Gratin de patés aux lardons Boursin Fruit	Salade de blé Poisson pané Petit pois Fromage blanc Creme de marron Fruit	Pizza au fromage Escalope viennoise Haricots verts Chanteneige Mousse au chocolat		

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 THOUVÈRE
GESTIONNAIRE



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