

Semaine du 04 au 07 mai 2026

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07
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
Déjeuner	 Nem sur salade Crevettes marinées Nems de légumes  Porc au caramel Colin sauce soja Riz cantonnais Wok de pates aux légumes Yaourt Fruit	Salade de pomme de terre maïs, tomate, cornichons Quenelle sauce aurore  Flan de courgettes  Gratin de choux fleur Gouda - yaourt  Beignet	Salade composée Lardons/œuf/croutons Filet de lieu noir frais Fondue de poireaux Polenta de semoule Endives braisées Fromage de chèvre - yaourt  Fruit	 Feuilleté froage Salade  Paupiette de veau Colin à la portugaise  Coquillettes St Paulin - yaourt Pâtisserie
Dîner	Salade soja maïs Ravioli Mozzarella Yaourt aux fruits Fruit	Charcuterie Sardines Cordon bleu Pomme dauphine Chanteneige  Fruit	Tomates /mozza basilic  Cuisse de poulet sauce curry  Blé Edam 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.



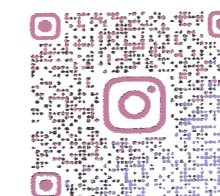
Origine U.E.



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

Mme MAZON
PROVISEURE

Mr THOULOUZE
GESTIONNAIRE



@LES_CUISINES_D_ASTIER