










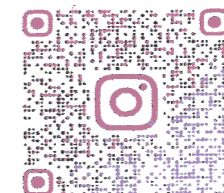


Semaine du 11 au 13 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13		
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		
Déjeuner	 Salad' bar Lentilles, carottes, salade  Filet de poisson ciboulette Gratin de thon  Riz jaune Brocolis sautés Emmental - yaourt  Fruit 	Salade pomme de terre thon, œuf oignons rouges, tomate Rôti de porc  Feuilleté au fromage Poêlée de légumes Gratin de carottes  Faisselle Gâteau à l'ananas	Radis beurre Salade Steak haché sauce roquefort galette Pommes dauphines Courgettes grillées Kiri - fromage blanc Fruit		
Dîner	Macédoine de légumes Gratin de macaroni au cheddar mozzarella  Yaourt aux fruits Creme dessert	Poivrons marinés huile olive, ail  Tajine de volaille  Semoule Boursin  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.



@LES_CUISINES_D_ASTIER

Mme MAZON
PROVISEURE



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