

# Semaine du 18 au 22 mai 2026

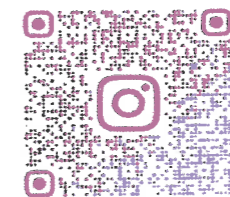
	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<b>petit déjeuner</b>		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
<b>Déjeuner</b>	Salade composée Oeufs - croutons - maïs Sauté de porc moutarde ancienne Colin à la bordelaise Blé aux légumes Haricots plats Yaourt aux fruits Fruit	Feuilleté au fromage Salade Poisson pané Filet de hoki à la crème Choux fleur persillés Carottes sautées Emmental - yaourt Beignet chocolat noisette	Œuf mimosa Artichaut Kebab Frites Pain Fromage blanc Fruit	Salad' césar Poulet - croutons-parmesan Bœuf bourguignon Galette au fromage Fusillis couleurs Haricots verts Bleu - yaourt Fruit	Quiche Salade Steak haché Poisson pané Flageolets persillade Haricots blancs à la tomate Petit suisse Glace
<b>Dîner</b>	Pomelo Escalope viennoise Riz Kiri Fruit	Macédoine de légumes Ravioli de volaille Ravioli de légumes Fromage Chanteneige Flan	Charcuterie Salade Sauté de poulet au curry Coquillette St morêt Fruit	Tomate mozza basilic Chipo / merguez Semoule Faisselle 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.



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

Mme MAZON  
PROVISEURE



@LES\_CUISINES\_D\_ASTIER