

MENU DU 26 au 29 mai 2026



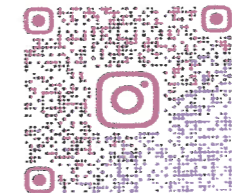
	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner		Taboulé Salade Rôti de porc sauce champignons Feuilleté fromage Poêlée de légumes P de terre/carottes Fromage blanc vanillé Fruit	Salade Foies de volailles-croustons-tomate Lasagnes au bœuf ou légumes Camembert - yaourt	Salad' bar carottes - celeri - courgettes Bouchée à la reine Riz Courgettes grillées Emmental - yaourt Tarte chocolat ou citron	Salade de perles tomate-carotte-maïs Saucisse de Toulouse Poisson Lentilles au jus Flageolets Yaourt aux fruits Fruit
Dîner		Salade de riz Poisson pané Haricots verts Boursin Gaufre	Radis beurre Paupiette de veau Purée Kiri Fruit	Pizza Cordon bleu Printanière de légumes Gouda Chausson aux pommes	

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