

Semaine du 01 au 05 juin 2026



	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
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-pain de mie	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	SALADE COMPOSER Avocat-maïs-haricots-oignons-carotte-tomate Tortellini ricotta-épinards creme ou tomate Emmental - Petit suisse Fruit	Salade de p de terre Salade Bœuf bourguignon Falafels Carottes sautées ou flan Fromage blanc straciatella Doonuts'	Asperges vinaigrette Salade Risotto champignons poulet Faisselle Fruit	SALAD' bar Betterave - céleri- salade Poisson meunière Gratin de poisson Blé Tomates provencales Tomme - yaourt Fruit	Salade de riz Salade Canard à l'orange Galette au fromage Duo de haricots Haricots blancs persillés Yaourt aux fruits Fruit
Dîner	Concombre à la creme Filet de poisson en sauce Riz au curcuma Vache qui rit Fruit	Taboulé Cuisse de poulet basquaise Gratin de courgettes St Morêt Fruit	Salade de tomate feta basilic Spaghetti carbonara Camembert Fruit	Croque monsieur Cordon bleu Petit pois Edam Liegeois	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLÉRI / 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.