

Semaine du 15 au 19 juin 2026

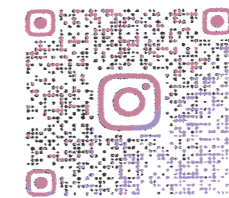
	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes-pate a tartiner	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain de mie-fromage- jambon	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner	Talmouse au jambon Salade Gratin de fruits de mer Filet de Hoki Riz Aubergines à la tomate Fromage - yaourt Doonuts'	Tarte aux légumes Salade Cuisse de poulet Sauce champignons Gratin de courgettes Blé Fromage - yaourt Fruit	Beignets de crevettes Salade Moussaka Fromage - yaourt Fruit	Choux fleur vinaigrette Salade Steak haché Falafels Pates Tomates au four Fromage - yaourt Tarte fine aux pommes	Quiche Salade Poisson meunière Fiageolets Fromage - yaourt Glace
Dîner	Salade de foie de volaille Sauté de canard à la creme Coquillette Fromage Creme dessert maison	Salade de tomate fêta Paupiette de veau Pommes rissolées Fromage Compote	Pizza Tenders de poulet Bâtonnet de poisson Frites façon Astier flavor fries Fromage Plateaux desserts	Salade composée Escalope viennoise Riz basmati Fromage Tarte au chocolat	

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