

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
petit dejeuner		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	Salad'bar carottes rapées - concombre-salade Steak haché Gratin de thon Polenta de blé Beignets de courgettes Fromage - yaourt Melon	Salad' bar Celeri remoulade-poireaux salade Lasagnes aux légumes Fromage - yaourt Tarte aux pommes	Salade de lentilles au thon Salade Filet de poisson en sauce Galette de blé-épinards Spaghetti fond d'artichaut pané Fromage - yaourt Pavlova	Salad' bar Betteraves - tomate-salade Risotto de poulet aux légumes Fromage - yaourt Fruit	Duo de soja et maïs Salade Boulettes d'agneau en sauce Pate Haricots blancs persillés Fromage - yaourt Glace
Dîner	Pomelos Filet de poulet sauce curry Gratin de pomme de terre Fromage Roulé nutella	Taboulé Cordon bleu Flageolets Fromage Sundae vanille fraise	Salade composée jambon-fromage Saucisse Pomme dauphine Fromage Fruit	Salade tomate mozza Croque monsieur Courgettes sautées Fromage Glace vanille choco	

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.

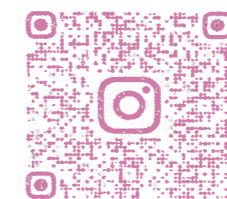


LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.

Mme MAZON
PROVISEURE



Mr THOULOZE
GESTIONNAIRE



@LES_CUISINES_D_ASTIER