

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Horaires d'ouverture :

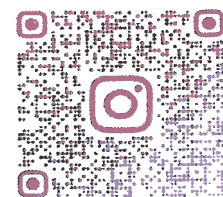
Petit déjeuner :
7h - 7h30

Déjeuner :
Lundi 11h30 - 13h00
Mardi 11h30 - 13h00
Mercredi 11h30 - 12h30
Jeudi 11h30 - 13h00
Vendredi 11h30 - 13h00

Dîner :
19h - 19h30

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
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	Salad'bar  Tortelloni aux 4 fromages sauce tomate ou bleu Produit laitier  Fruit 	Charcuterie - Salade  Bœuf bourguignon Poisson -feuilleté fromage Haricots verts Purée  Produit laitier  Gâteau pommes rôties	Salad'bar Sauté de canard  <i>sauce aux poivres verts</i> pané de blé Polenta de blé Fèves persillées Produit laitier  Fruit 	 Taboulé à la menthe Salade Paupiette de veau aux olives galette végétale Gratin de choux fleur Carottes Vichy  Produit laitier  Crème dessert	 Salade composée Noix-croûtons-lardons-fromage  Poisson pané Colin papillote  Riz aux courgettes Produit laitier  Fruit 
Dîner	Salade de riz   Escalope viennoise  Courgettes sautées Produit laitier Brownies	Salade composée Fromage - croûtons  Tajine de dinde aux olives et citron  Semoule Produit laitier Fruit	 Salade grecque  Gratin de poisson  Cœur de blé Produit laitier Compote de pommes	 Salade de pâtes  Moussaka de bœuf Produit laitier Fruit 	

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.



@LES_CUISINES_D_ASTIER

Mme MAZON
PROVISEURE

Signature

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

Mr THOULOZE
SECRETAIRE GÉNÉRAL

