

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Horaires d'ouverture :

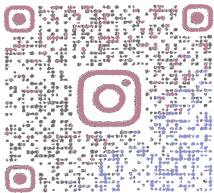
Petit déjeuner :
7h - 7h30

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

Dîner :
19h - 19h30

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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 Couscous Volaille et merguez Produit laitier au choix Tarte aux fruits	SALAD' BAR Veau marengo Feuilleté au fromage Riz parfumé Endives braisées Produit laitier au choix Fruit	SALAD' BAR Spaghetti à la caponata sicilienne et oignons frits Produit laitier au choix Flan aux œufs	SALAD' BAR Dos de colin aux poivrons Beignet de poisson quenelle en sauce Poêlée de légumes Courgettes gratinées Produit laitier au choix Pâtisserie	Tarte aux fromages Salade Saucisse de Toulouse Poisson-galette Purée Salsifi à la tomate Produit laitier au choix Glace
Dîner	Pomelos Côte de porc Sauce barbecue Poisson Petit pois Produit laitier au choix Beignet	Salade composée Gratin de pates aux lardons et à la creme Fromage blanc Creme de marron	Charcuterie Cuisse de poulet Sauce cremeuse Haricots verts Produit laitier au choix Riz au lait	Salade de lentilles au thon Poisson pané Boulgour Produit laitier au choix 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.



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

Mme MAZON
PROVISEURE

[Signature]

Mr THOULOUZE Aurélien
Secrétaire général



@LES_CUISINES_D_ASTIER