

Semaine du 21 au 25 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

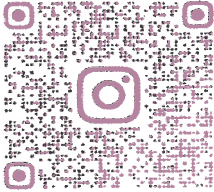
	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage- viennoiserie
Déjeuner	Salad' bar  Poisson pané Gratin de fruits de mer  Macaroni Ratatouille Produit laitier  Fruit	Salade de pomme de terre  Quenelle sauce aurore Flan de courgettes Duo de choux sautés Produit laitier Tarte tropézienne	Salad' bar Lasagnes au bœuf Lasagnes végé Produit laitier Fruit	Salad' bar Sauté de porc à la moutarde Saucisse de Montbelliard Poisson, galette  Epinards à la creme Terrine de haricots blancs Produit laitier Cake au citron	Salade composée Lardons, fromage, croûtons  Canard à l'orange Poisson, omelette Semoule Haricots verts Produit laitier Glace / fruit
Dîner	Salade soja maïs - betteraves  Rôti de dinde Sauce curry Blé aux légumes Produit laitier  Compote de pomme	Celeri remoulade  Escalope viennoise  Pomme dauphine Produit laitier  Fruit	Salade d'endives fromage, noix  Paupiette de veau à la tomate  Semoule Produit laitier Poire au chocolat	Charcuterie , maquereaux salade  Gratin de crozet au reblochon Produit laitier Liegeois	

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
PROVISEUR



@LES_CUISINES_D_ASTIER