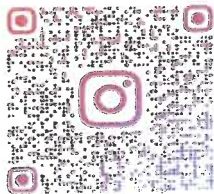


MENU DU 05 au 09 OCTOBRE 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit dejeuner		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	Salade de blé tomate-mais-olives Rôti de porc Sauce aux champignons Feuilleté au fromage Carottes à la creme / persillées Brocolis Produit laitier Fruit	Taboulé Salade Bœuf bourguignon Poisson Polenta Petit pois Produit laitier Liegeois	Salade frisée Tomate-croutons-fromage Curry de légumes Riz Escalope panko Sauce tonkatsu Produit laitier Fruit	Salad' bar Carottes râpées - chou - salade Bouchée à la végétarienne Fusillis Tomates grillées Produit laitier Flan aux œufs	Salade de perles Salade Saucisse de Toulouse Poisson Fondue de poireaux Flageolets Produit laitier Fruit
Dîner	Pomelos Ravioli au bœuf ou au fromage Produit laitier Compote	Salade coleslaw Filet de colin tex mex Haricots verts Produit laitier Gaufre	Salade d'endives Paupiette de veau Sauce tomate Pommes de terres sautées Produit laitier Fruit	Quiche Cordon bleu Poêlée de légumes Produit laitier Mousse 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.



Mme MAZON
PROVISEURE

[Signature]



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

@LES_CUISINES_D_ASTIER