

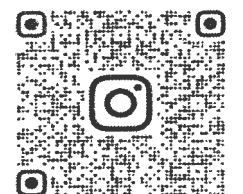
SEMAINE DU 12 au 16 octobre 2026

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
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	Salade de pomme de terre Salade Gratin de fruits de mer Filet de colin à la crème Blé Ratatouille Produit laitier Fruit	Salad' bar Moussaka de bœuf Produit laitier Beignet noisette / pomme	Salad'bar MC Astier chicken burger Pommes campagnardes Produit laitier Compote	Salad' bar Couscous de légumes sans viande Produit laitier Cake au chocolat Tarte abricot	Salad' bar Steak haché Poisson Riz aux courgettes et origan Produit laitier Glace
Dîner	Quiche lorraine Merguez/chipolatas Gratin de courgettes Produit laitier Gaufre	Salade composée mexicaine Escalope de dinde au paprika Riz - haricots rouges Produit laitier Fruit	Feuilleté au fromage Poisson pané tex mex Haricots verts Produit laitier Crème dessert vanille	Salade de betteraves vinaigrette au boursin Gratin de pâtes Produit laitier Fruit	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS À COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.

Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



@LES_CUISINES_D_ASTIER

Mme MAZON
PROVISEURE

Mr THOULOUZE Aurélien
Secrétaire général



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