

Menu du : lundi 10 février 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN,	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
CROQ SALADE, CHOUX BLANC ET SURIMI				X	X									
SALADE DE TOMATES MIMOSA			X				X							
TERRINE AUX LEGUMES									X					
BROCHETTE ET PAVE DE DINDE AUX POIVRONS														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X										
POEELE RATATOUILLE														
SEMOULE BIO	X													
YAOURT SUCRE							X							
POMME GOLDEN, BANANE														
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES MAISON														
SALADE VERTE ET TOMATES														
LASAGNE A LA BOLOGNAISE	X				X									
LASAGNE AUX LEGUMES	X				X									
CRUDITES														
YAOURT NATURE							X							
MOSAIQUE DE FRUITS														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : mardi 11 février 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN, PETIT DEJEUNER ANGLAIS	X		X		X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS			X		X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES, BETTERAVES														
SALADE DE CHOUX														
ARTICHAUT SAUCE TARTARE			X				X							
CORDON BLEU A LA NORMANDE	X				X									
OMELETTE NATURE A LA CIBOULETTE			X											
COURGETTES BRAISEES														
CONCHIGLIANI BIO	X													
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
POMME BIO														
GLACE MINI CUP	X		X				X							
Soir														
MORTADELLE									X					
SALADE DE RIZ ET HARICOTS ROUGES														
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X				X									
PANE DE BLE AUX EPINARDS						X								
HARICOTS VERTS														
Frites														
SAINT- PAULIN							X							
SALADE DE FRUITS MAISON														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : mercredi 12 février 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
POTAGE AUX LEGUMES							X							
TOMATES MIMOSA			X											
SALADE DE MAIS	X													
SAUTE DE BŒUF AUX ABRICOTS	X				X									
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X											
BROCOLIS														
BOULGOUR BIO AUX LEGUMES														
EDAM							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT	X		X				X							
POMME BIO														
Soir														
VELOUTE DE POTIRON														
SALADE VERTE AU FROMAGE							X							
SAUCISSE FUMEE							X							
OMELETTE AUX POIVRONS				X										
POEEE DE LEGUMES														
HARICOTS BLANC A LA TOMATE	X													
SAINT-PAULIN							X							
BISCUIT	X		X											

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : jeudi 13 février 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
POTAGE AUX LEGUMES MAISON														
SALADE DE CAROTTES														
SALADE DE PATES	X													
CUISSE DE POULET VALLEE D'AUGE	X				X									
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X											
POEELE CORDIALE														
RIZ PILAF	X													
COMTE, CAMEMBERT							X							
PATISSERIES VARIEES	X		X				X							
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES														
SALADE VERTE														
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	X							X	X		X			
PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS	X					X								
FENOUIL AU BEURRE	X													
POMMES DE TERRE AU BEURRE														
CAMEMBERT							X							
LIEGEOIS CARAMEL	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : vendredi 14 février 2025

14 Allergènes à déclaration obligatoire

Produits et Plats du menu du jour	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
														
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
FEUILLETE AU FROMAGE	X						X							
SALADE VERTE														
CRUDITES														
FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE				X								X		
SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS	X				X									
COURGETTES BRAISEES														
LENTILLES AUX LEGUMES	X													
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME ROUGE, BANANE														
Soir														
SALADE COMPOSEE			X				X							
SALADE VERTE														
FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC	X			X	X							X		
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X								
MELANGE DE LEGUMES														
GRATIN DE PANAIS	X				X		X							
CAMEMBERT							X							
FRUIT DE SAISON														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : samedi 15 février 2025

14 Allergènes à déclaration obligatoire

Produits et Plats du menu du jour	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/ cacaahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
														
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE														
ROSETTE AU BEURRE							X	X						
BOULETTES D'AGNEAU AUX OLIVES	X						X		X					
PAVE DE COLIN AUX POIVRONS				X										
HARICOTS VERTS														
BLE AUX LEGUMES	X													
ASSORTI DE FROMAGES							X							
BANANE, CLEMENTINES														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025	samedi 15 février 2025
Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
CEREALES, PAIN, CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN, PETIT DEJUNER ANGLAIS CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
CROQ SALADE, CHOUX BLANC ET SURIMI SALADE DE TOMATES MIMOSA TERRINE AUX LEGUMES BROCHETTE ET PAVE DE DINDE AUX POIVRONS FILET DE LIMANDE MEUNIERE POELEE RATATOUILLE SEMOULE BIO YAOURT SUCRE POMME GOLDEN, BANANE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE CHOUX ARTICHAUT SAUCE TARTARE CORDON BLEU A LA NORMANDE OMELETTE NATURE A LA CIBOULETTE COURGETTES BRAISEES CONCHIGLIANI BIO FROMAGE BLANC SUCRE POMME BIO GLACE MINI CUP	POTAGE AUX LEGUMES TOMATES MIMOSA SALADE DE MAIS SAUTE DE BŒUF AUX ABRICOTS OMELETTE A LA CIBOULETTE BROCOLIS BOULGOUR BIO AUX LEGUMES EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT POMME BIO	POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE DE CAROTTES SALADE DE PATES CUISSÉ DE POULET VALLEE D'AUGE OMELETTE A LA CIBOULETTE POELEE CORDIALE RIZ PILAF COMTE, CAMEMBERT PATISSERIES VARIEES	FEUILLETE AU FROMAGE SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS COURGETTES BRAISEES LENTILLES AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS POMME ROUGE, BANANE	SALADE VERTE ROSETTE AU BEURRE BOULETTES D'AGNEAU AUX OLIVES PAVE DE COLIN AUX POIVRONS HARICOTS VERTS BLE AUX LEGUMES ASSORTI DE FROMAGES BANANE, CLEMENTINES
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE VERTE ET TOMATES LASAGNE A LA BOLOGNAISE LASAGNE AUX LEGUMES CRUDITES YAOURT NATURE MOSAIQUE DE FRUITS	MORTADELLE SALADE DE RIZ ET HARICOTS ROUGES STEAK HACHE SAUCE BERCY PANE DE BLE AUX EPINARDS HARICOTS VERTS FRITES SAINT- PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	VELOUTE DE POTIRON SALADE VERTE AU FROMAGE SAUCISSE FUMEE OMELETTE AUX POIVRONS POELEE DE LEGUMES HARICOTS BLANC A LA TOMATE SAINT-PAULIN BISCUIT	POTAGE AUX LEGUMES SALADE VERTE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS FENOUIL AU BEURRE POMMES DE TERRE AU BEURRE CAMEMBERT LIEGEOIS CARAMEL	SALADE COMPOSEE SALADE VERTE FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC PANE DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES GRATIN DE PANAIS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA